ATTI DELLA GIUNTA

PER LA

INCHIESTA AGRARIA

E

SULLE CONDIZIONI DELLA CLASSE AGRICOLA

Volume XI

RELAZIONE de Commissario Marchese FRANCESCO NOBILI-VITELLESCHI, Senatore del Regno, sulla QUINTA CIRCOSCRIZIONE (Provincie di Roma, Grosseto, Perugia, Ascoli-Piceno, Ancona, Macerata e Pesaro).

Tomo III

MONOGRAFIE AGRARIE ALLEGATE

Alcuni capitoli di una monografia agraria sulla provincia di Roma, del cav. Antonio Tittoni.
Memorie presentate alla Giunta per l'Inchiesta agraria dal Comizio agrario di Roma.
Alcuni capitoli estratti da una monografia agraria sulla provincia di Roma, redatta e presentata dal Collegio degl'Ingegneri agronomi.
Il circondario di Viterbo - Capitoli estratti da una monografia su quel circondario, redatta dal prof. Gaetano Barbieri.
La provincia di Grosseto - Alcuni capitoli di una monografia agraria del cav. dott. Alfonso Ademollo.
Cenni monografici sulla provincia di Grosseto, del cav. Lorenzo Grottanelli.
Vari capitoli di una monografia agraria sulle provincie di Perugia, Ancona, Ascoli-Piceno, Macerata e Pesaro

ROMA
FORZANI E C., TIPOGRAFI DEL SENATO
1884

INDICE DEL PRESENTE TOMO

Alcuni capitoli di una monografia agraria sulla provincia di Roma, del cav. ANTONIO TITTONI... pag. 7

Memorie presentate alla Giunta per l'Inchiesta agraria dal COMIZIO AGRARIO di Roma 59

Sulle piante ortensi e il giardinaggio nella provincia di Roma (cav. AUGUSTO POGGI) 61

I boschi della Campagna romana (cav. PIETRO SANTINI) 73

Stato della viticoltura e vinificazione nel suburbio di Roma (avv. FRANCESCO APOLLONI)......... 77

La viticoltura nel circondario di Frosinone (avv. VINCENZO SALVATORI) 81

Viticoltura e vinificazione nel circondario di Velletri (don AUGUSTO dei conti BORGIA)........... 85

Coltura dell'olivo e sua produzione (cav. PIETRO SALUSTRI-GALLI) 97

Proprietà fondiaria (signor ENRICO CORTESI) 105

Alcuni capitoli estratti da una monografia agraria sulla provincia di Roma, redatta e presentata dal COLLEGIO DEGL'INGEGNERI AGRONOMI 113

Il circondario di Viterbo - Capitoli estratti da una monografia su quel circondario, redatta dal prof. GAETANO BARBIERI 153

La provincia di Grosseto - Alcuni capitoli di una monografia agraria del cav. dott. ALFONSO ADEMOLLO 223

Cenni monografici sulla provincia di Grosseto, del cav. LORENZO GROTTANELLI 319

Varî capitoli di una monografia agraria sulle provincie di Perugia, Ancona, Ascoli-Piceno, Macerata e Pesaro 343

ALCUNI CAPITOLI

DI UNA

MONOGRAFIA AGRARIA SULLA PROVINCIA DI ROMA

REDATTA

DAL CAV. ANTONIO TITTONI

Agricoltura, industrie agrarie.

Indicazione delle zone agrarie in cui risulta suddiviso il territorio preso ad illustrare; indicazione della estensione approssimativa di ciascuna zona. — Per rispondere a questo quesito ci limiteremo a riprodurre due specchi, dai quali chiara appare la qualità, l'importanza e l'estensione delle colture in ciascuna zona.

Il seguente è ricavato dalla relazione del censo del 1869, allegato III, *Stato generale delle coltivazioni esistenti nella provincia romana secondo i risultamenti della revisione:*

		Roma — Ettari	Civitavecchia — Ettari	Viterbo — Ettari	Frosinone — Ettari	Velletri — Ettari
Seminativi nudi.	Biennali	13,527	524	34,930	8,430	5,679
	Triennali	19,025	14,580	84,077	20,905	8,613
	Quadriennali	138,069	21,926	9,220	1,888	16,734
Seminativi	Cesivi	3,711	»	12,301	»	1,203
	Vitati	8,751	191	11,386	21,673	633
	Olivati	2,178	67	2,632	1,368	853
	Alberati	568	»	3,513	81	»
Terreni naturalmente pascolivi alberati, o vitati che in qualche circostanza si seminano		20,615	3,236	2,733	30,689	910
Vigne		19,074	537	5,357	711	8,305
Prati	Semplici	18,413	2,837	5,148	2,581	1,569
	Alberati o vitati	14	»	93	46	396
Pascoli	Semplici	92,563	19,400	24,913	38,356	31,857
	Alberati o vitati	5,404	309	1,817	6,550	2,808
Orti e Pometi		813	132	389	220	160
Boschi da frutto, pineti e castag. domestici		13,727	4,839	44,585	18,597	25,878
Boschi cedui e da taglio		88,456	29,589	34,806	24,095	28,540
Sterili		936	159	301	72	63

Riferiamo anche dalla relazione del Comizio agrario la distribuzione delle colture durante il 1870-71 per il solo Agro romano:

Terreni seminati a grano sul maggese	Ettari	9,750
» » a grano sul colto	»	6,999
» » a biada »	»	3,250
» » a fave »	»	204
» » a orzo »	»	90
» » a granturco sul maggese	»	1,110
» » a lupini	»	240
Terreni assegnati al pascolo del bestiame grosso e minuto eccettuato il periodo dal 15 marzo a tutto il 24 giugno per uso della falce	»	50,409
Terreno assegnato al pascolo del bestiame minuto (pecorino e caprino) eccettuato il periodo fino al 15 marzo, come sopra, e cedendo il terreno per la rompitura del suolo	»	127,240
Macchie cedue tagliate per la carbonizzazione del legname	»	4,370
Vigneti nell'Agro romano	»	2,115
Vigneti nel suburbio	»	5,211
Valli palustri e laghi	»	1,144
Pinete e boschi di alto fusto	»	440
	Totale ettari	212,572

DESCRIZIONE DELLE COLTURE.

PIANTE ARBOREE. — *Boschi di alto fusto e cedui.* — I boschi prendono l'appellativo di *cedui* e di alto fusto, dalla loro destinazione, secondo che si suole o no tagliarne periodicamente la legna.

L'editto Consalvi del 1805 adottava una triplice divisione ch'è divenuta abituale nel nostro territorio: 1° boschi cedui, 2° castagneti, 3° ghiandiferi.

I boschi ricoprono vaste superfici. Nelle paludi Pontine, cominciando dalle falde dei nudi Lepini, v'hanno i boschi di Fossanova, S. Felice, Fogliano, Cisterna, Nettuno, Porto d'Anzio, Ardea, Ostia; coronati di boschi sono i monti Laziali. Ne è sparso interrottamente l'Agro romano e compariscono qua e là nella pianura che si estende da un lato dal Cimino al Soratte, dall'altra dal Cimino a Farnese.

Rivestiti di foreste sono i monti Cimini e Sabatini, ed una linea non interrotta di boschi si ha da Cerveteri a Montalto.

La specie arborea che predomina è la quercia, in tutte le sue varietà: cerro, farnia, ischio, elce, sughera, ecc. Le sughere rivestono le spallette arenose in alcune località dell'Agro romano; dove qua e là s'incontrano pure gli elci come sulle pendici dei colli laziali.

Per maestosi boschi di cerri e faggi vanno menzionati l'Agro pontino e i circondari di Viterbo e Frosinone in cui abbondano eziandio estesi castagneti.

Pini trovansene qua e là sparsi in prossimità dei casali. L'unico bosco esistente è quello di Castel Fusano. Rarissimo anche è l'abete. Ne esiste un piccolo bosco sul

versante settentrionale della montagna di Palestrina; un altro corona la cupola trachitica del Monte Virginio presso Manziana.

Nei boschi cedui poi, oltre alla varietà di querce, crescono il carpino, l'ornello, il corniolo, il pruno, l'acero, l'olmo, ecc.

I boschi cédui dell'Agro romano ascendono a un quinto della superficie totale. Nei tomboleti limitati esclusivamente alla zona marina predominano la cerasa marina, il lentisco, il ginepro, la mortella, il mirto, il ramerino, ecc.

Un albero già sconosciuto ai nostri climi e di cui si cominciano vedere nelle nostre campagne le foglie lanceolate, dalla cupa verdura è l'*Eucalyptus*, ritenuto come un preservativo contro la malaria.

La Società delle ferrovie ne ha piantati accanto alle stazioni e alle case dei cantonieri.

Nel 1874 il Ministero di agricoltura ne donò al Comizio agrario di Roma 6000 piante che furono distribuite ai proprietari dell'Agro romano, e delle quali la metà hanno attecchito bene.

Ciò quanto alla specie. Quanto al governo è da osservare:

I castagneti cedui si tagliano dai 16 ai 18 anni (raramente 24), e se ne fanno doghe, tavole, travi, travicelli, passoni e flagne, coi residui il carbone dolce. Le macchie ghiandifere cedue si tagliano ogni 9 o 12 anni, e se ne fa carbone, legna e fascine. I tagli si fanno dal 15 novembre al 15 marzo. Fuori di quest'epoca non deve farsi taglio di sorta. Il taglio non deve farsi, come suol dirsi a bocca di lupo, ma con declivio liscio, generalmente fra il vecchio ed il nuovo, affinchè l'acqua scorra e non marcisca le piante.

Nel taglio si lasciano come guide gli alberi più diritti, nati da seme.

La macchia cedua dicesi *ceppara* o *sgamolli* a seconda del sistema di governo.

Le macchie tagliate di fresco debbono riguardarsi da 18 mesi a 3 anni, a seconda della località e natura delle piante. Da questa cautela vanno eccettuati i boschi governativi a sgamollo alto.

Il sistema delle capitozze alte è appositamente seguito per dar luogo al pascolo del bestiame. Impedisce sempre però lo sviluppo delle nuove piante che dovrebbero sostituire quelle che periscono, e privando il pascolo di molta parte dei raggi del sole, lo rende meno buono e saporoso.

Tendenza a conservare o a diminuire i boschi. — La tendenza che prevale è della diminuzione dei boschi.

Il movente per lo più è l'avidità di un profitto immediato, senza preoccuparsi punto che lo si ottiene sempre a detrimento del valore del fondo.

Secondo la legge pontificia si deve pagare pei dissodamenti lire 20 al rubbio.

Dal 1870 al 1875 fu autorizzato il dissodamento di ettari 1710 di terreno boschivo. Nel 1876 poi furono autorizzati 15 diboscamenti per ettari 682, laddove non fu eseguito che un solo rimboschimento d'iniziativa privata per ettari 3, di cui le spese ammontarono a lire 280 (1).

Il diritto di legnare a favore delle popolazioni soverchiamente esteso, arbitraria-

(1) Relazioni sulle condizioni dell'agricoltura del Ministero di agricoltura e commercio.

mente esercitato, procurando dolosamente il deperimento e la caduta delle piante per poter fruire in maggior copia della legna, è stata anche una delle precipue cagioni del deperimento dei boschi.

Castagneti da frutto. — I castagneti da frutto sono limitati quasi unicamente ai circondari di Viterbo e Frosinone, dove puranco vi è tendenza a diminuzione.

In febbraio si fa il vivaio dei castagneti, in marzo si trapiantano, in aprile si innestano, e si sarchiano in giugno. In ottobre si raccolgono le castagne.

Dalle pubblicazioni del Ministero togliamo i seguenti dati:

Coltura e produzione del castagno nella provincia romana.

Superficie coltivata a castagne — Ettari	Produzione di frutti freschi Quintali		Rapporto della superficie territoriale in chilometri quadrati con quella occupata dalle castagne
	Media per ettaro	Totale	
5,162	11.00	56.782	49.89

Raccolto delle castagne nell'anno 1876.

	Fu scarso	Mediocre	Sufficiente	Abbondante
In Comuni	41	31	14	10

Confronto col raccolto dell'anno 1875.

	Fu superiore	Uguale	Inferiore
In Comuni	33	23	40

Agrumi, gelseti, oliveti. — La coltura degli agrumi non esiste; quella dei gelsi è così limitata che non vale la pena di farne parola. È soltanto da notarne un piccolo centro nel circondario di Frosinone.

Maggiore importanza ha quella dell'olivo.

Raggiunge il massimo sviluppo nel circondario di Frosinone, è più ristretta in quello di Civitavecchia.

Dei 227 comuni della provincia è coltivato in 179, e specialmente oltre al Frosinonese sui colli Laziali, e nei dintorni di Tivoli, Bracciano e Vetralla. Potrebbe essere utilmente estesa. Il prodotto è superiore ai bisogni locali.

Le relazioni del Ministero di agricoltura ci forniscono le seguenti cifre:

Coltivati a olivi — Ettari	Rapporto della superficie in chilometri quadrati con quella occupata dall'olivo
41,667	3.49

Raccolto delle olive nell'anno 1876.

	Fu scarso	Mediocre	Sufficiente	Abbondante
In Comuni	28	33	63	75

Confronto col raccolto del 1875.

	Fu superiore	Uguale	Inferiore
In Comuni	132	41	26

La piantagione dell'olivo si fa per polloni e per rami.

Per polloni, mettendo nel semenzaio gli uovoli germogliati che si trapiantano quando il ramoscello è giunto alla grossezza di un pollice.

Per rami, piantando rami giovani presi dalle rinascenze dell'olivo.

Nei declivi si sogliono circondare gli olivi di murelli a secco, per dare scolo alle acque, e ritenere il terreno.

L'olivo deve zapparsi due volte l'anno: in marzo ed in giugno.

Vanno potati a scolo con taglio tondo affinchè l'acqua non li marcisca.

In generale non si battono, ma si colgono con cura. Il raccolto si fa alla metà di novembre. I lavoratori per lo più vengono dalla Toscana e dalle Marche.

Il Nicolai riferisce un proverbio che correva per le bocche dei campagnoli, secondo il quale sarebbero necessari all'olivo cinque S: *1° sasso, 2° sole, 3° stabbio, 4° scure, 5° solitario.*

Viti. — Per la coltura della vite primeggia sugli altri il circondario di Roma per le numerose vigne che circondano la città e sono sparse pei castelli romani; servono anche a diporto e villeggiatura.

Viene quindi il circondario di Viterbo e poi quello di Frosinone. Negli altri trovansi riunite intorno ai villaggi.

Nelle tenute dell'Agro romano a grande coltura mancano quasi del tutto. Nei fossi e spallette dell'Agro romano abbonda la lambrusca che qualche volta è raccolta ed utilizzata.

Quanto alle specie d'uva in Roma e nei castelli, abbondano quelle dette comunemente *malvasia, cesanese, moscato, aleatico, trebbiano, greco.*

Nel Viterbese, oltre alle menzionate, il *procanico.*

Il Ministero di agricoltura e commercio ci fornisce le seguenti notizie statistiche:

Coltivati a vite — Ettari	Rapporto della superficie territoriale in chilometri quadrati con quella occupata dalle viti
43,996	3.69

Raccolto dell'uva nell'anno 1876.

	Fu scarso	Mediocre	Sufficiente	Abbondante
In Comuni	192	24	3	6

Confronto col raccolto del 1875.

	Fu superiore	Uguale	Inferiore
In Comuni	199	6	20

La riproduzione della vite si fa per barbette e propaggini.

Barbata è il magliuolo della vite che allevato per due a tre anni si trapianta in febbraio.

Propaggini sono i tralci della vite che si è sotterrata in una fossa laterale di tre palmi e si fanno uscire dal terreno a diverse distanze.

Per piantare o rinnovare una vigna si suole fare uno scassato profondo quasi sempre più di un metro. Le viti si potano a taglio tondo.

La potatura deve essere finita ai primi di marzo prima che risalgano i succhi. La potatura è il più importante lavoro della vite.

Soglionsi anche spogliare le viti dalle corteccie vecchie in cui s'annidano insetti. L'innesto è raramente usato.

Riprovevole è l'uso comune di seminare tra le viti, cereali, alberi, legumi, che tolgono loro una parte del nutrimento.

I vigneti sono tenuti secondo tre sistemi:

1° A filara bassa, con canne, o pali di castagno;

2° A filara alta a conocchia;

3° Ad albereto.

I canneti si fanno nell'inverno con scassato profondo quattro palmi.

Prima della vendemmia si tolgono le foglie alle viti.

L'epoca della vendemmia varia a seconda del clima e della diversa precocità delle uve. Nella maremma si fa il 1° di ottobre. Nei circondari di Viterbo e Civitavecchia verso il 15, ed a Velletri e nei castelli romani sulla fine di ottobre e talvolta anche in novembre. Sotto il cessato Governo l'epoca della vendemmia era regolata in molti luoghi da statuti e ordinanze municipali.

Sommaccheti e altri alberi fruttiferi. — Il sommacco, il carrubbo, il pistacchio, mancano affatto.

Il fico d'India vegeta spontaneo al monte Circello e a Ceri.

In generale gli alberi fruttiferi trovansi sparsi nelle vigne. Il fico ed il noce, ed in alcune località (Nemi, Vetralla) il pero e il melo sono i più diffusi. Trovansi in maggior copia intorno ai luoghi abitati e quindi i centri che più ne abbondano sono il Frosinonese, il Viterbese, i castelli romani e Roma, dove sono coltivati con maggior cura.

PIANTE ERBACEE. — *Cereali ed altre.* — La coltura dei cereali ha nella provincia romana grande importanza.

Il sorgo, il grano saraceno mancano affatto.

Quella del riso fu tentata nei luoghi palustri, ma con infelici risultati.

Quella dell'orzo è limitatissima.

La segala si coltiva nel Viterbese e nel territorio di Palestrina; occupa appena 820 ettari di superficie.

Le più importanti sono l'avena, il granturco ed il grano.

I terreni che si sottopongono a tali coltivazioni nell'Agro romano, su quello cornetano, viterbese e velletrano, sono in generale a turno di quarteria, ma però non poca parte di questi si lascia sodiva.

Nelle altre località, non vi è turno fisso, ma si sementano annualmente quei terreni che col letame o col riposo sono suscettibili di dare un discreto prodotto. Nel-

l'insieme dei terreni arabili si può calcolare che una quinta parte appena si semina annualmente. Parte dei terreni seminati a maggese, un terzo circa di terreno, si ritorna a seminare a colto: il biscolto raramente si esercita.

Le terre sottoposte alla coltivazione dell'avena il cui prodotto è bastevole ai bisogni locali, ascendono ad ettari 8000 che danno ettolitri 184,000 ed una media di 23 ettolitri per ettaro.

Il granturco occupa una superficie di 34,950 ettari, e dà una produzione totale di 632,595 ettolitri; per ettaro 18.10.

Il rapporto percentuale della superficie territoriale in chilometri quadrati occupata da questa sementa di granturco è di 2.93 esuberante al consumo locale.

Le località ove si semina in maggiori quantità sono l'Agro pontino e la provincia di Frosinone.

Ed ora veniamo alla coltura del grano, la più estesa di tutti i cereali, anzi soverchiamente estesa nella nostra provincia.

Si parla da scrittori superficiali, del nostro suolo, come fertile, e maravigliosamente adatto alla coltura dei cereali, ma ciò è smentito dalla esperienza e dai fatti.

Nella regione montana spesso una magra coltura del grano sostituisce il rigoglio dei boschi.

Quanto all'Agro romano, di 212,000 ettari, ben 142,000 sono un altopiano di colline a terrazzi frastagliato da numerosi burroni.

La coltura del grano su queste colline per lo più tufacee, dai nudi pendii, dalla sommità rivestita da lieve strato di terra vegetale, è la vera *coltura di rapina* del Liebig.

Rimarrebbe la zona marina e la valle del Tevere, ma da questa v'è molto da togliere.

Nelle colline marnose l'acqua ristagna sull'argilla e le rende disadatte alla coltura.

Le ghiaie e sabbie gialle quaternarie formano numerose colline lungo la valle del Tevere, e quelle *plioceniche* occupano il vasto triangolo che ha per base la linea tirata da Monte Mario, e per vertice Torreinpietra.

Ora queste colline sono eccellenti per il pascolo, poichè il sottosuolo di ghiaia e sabbia assorbe le acque, e dà passaggio all'aria atmosferica; ma ove sia mosso coll'aratro va a mescolarsi colla lieve crosta di terra vegetale che lo ricopre e la isterilisce.

Il Pareto non potendo disconoscere questi fatti, cerca di attenuarli con sottili argomentazioni.

Altri non hanno che questa risposta: se l'Agro romano era fertile e intensivamente coltivato ai tempi degli antichi romani, perchè non potrà esserlo oggi?

Questione affatto inconcludente; poichè gli eruditi con ugual dottrina e mole di citazioni e testi hanno sostenuto chi l'una, chi l'altra opinione senza che si possa sapere con certezza a quale attenersi; al postutto quando pur si ritenesse provata la fertilità e la coltura intensiva dell'Agro ai tempi antichi, sarebbe distrutto il fatto inoppugnabile che oggi per due buoni terzi almeno il suo strato vegetale è sì basso da negarsi affatto a quella coltura?

In una seduta della Commissione governativa del 1870, per il risanamento dell'Agro romano, il professore Jacobini, docente agrario nella regia Università di Roma, così si esprimeva:

« Generalmente si hanno idee esagerate sulla fertilità dell'Agro romano, e sulla sua attitudine all'irrigazione e alle colture intensive.

« La superficie del medesimo, tolte alcune località piane, di una fertilità varia, ma non eccezionale, offre nella sua generalità altipiani e valli: nei primi lo strato vegetale è tanto basso che la punta del vomere striscia sulla roccia, quindi le vegetazioni siano esse di coltura o spontanee al mancare delle pioggie, mostransi languenti, e danno produzioni molto scarse.

« Nelle valli lo strato vegetale è molto alto, lo che assicura vegetazione rigogliosa; ma se in esse si coltiva frumento, la granizione risulta spesso imperfetta per soverchia umidità o per le nebbie ».

La verità di tale asserzione trova una evidente riprova nella media della produzione nella nostra provincia. Questa infatti, che dalle pubblicazioni ministeriali risulta di ettolitri 9.85 l'ettaro, ma che noi, come quella del granturco e dell'avena, riteniamo maggiore del vero, in Italia (la cui media generale è di ettolitri 11.07 l'ettaro) non ha inferiori che la Liguria e la Sardegna. È quindi una delle ultime in Italia.

Dalla relazione ministeriale sulle condizioni dell'agricoltura, rileviamo che nella provincia romana la superficie coltivata a frumento è di ettari 160,000, colla quale la superficie territoriale in chilometri quadrati sta nel rapporto del 13.42 per 100.

Le lavorazioni della sementa si fanno nel modo seguente:

Per la maggese si rompe la terra, sia coll'aratro, sia colla perticara, e quindi ad intervalli si ripassa il terreno rotto quanto bisogna, dandogli fino a 6 solchi se rotto coll'aratro, e tre se colla perticara.

Le sei lavorazioni prendono i seguenti nomi:

1° Rompitura;
2° Riquotitura;
3° Rifenditura;
4° Rinquartatura;
5° Rinfrescatura;
6° Sementa.

Il colto si fa sul terreno in cui è stato seminato e raccolto, dandogli due o tre solchi, secondo la natura delle terre. Similmente il biscolto.

Per la semina del granturco si danno alla terra tre arature se rotto coll'aratro, ovvero una, con la perticara, per romperlo, ed una coll'aratro.

Il terreno che si suole rincoltare o biscoltare s'incendia per distruggere la stoppia restata sul suolo, e su tale operazione conviene tener ferme le leggi contemplate negli statuti agrari, per non arrecar danno ai vicini colla propagazione del fuoco.

In alcune località si fa la rompitura del terreno con la vanga, ed in altre con la zappa, specialmente per fare la semente sui terreni cespugliosi che si chiamano cese.

In tutte le suddette lavorazioni di semente, tranne quelle fatte colla vanga e zappa, si adopera il bestiame vaccino, con una azienda organizzata di bifolchi, butteri, ecc. aventi per capo un capoccia, tutti pagati a mesata.

I lavori ai terreni che si sottopongono alla semente sono fatti da uomini, donne e ragazzi, e sono i seguenti:

Sterpiatura;

Ribattitura, e forme di scolo;

Terra nera;

Mondarella e mietitura.

Ad eccezione della mietitura che si fa per un prezzo fisso, e tempo determinato, tutti gli altri sono pagati a giornata.

Nella massima parte della provincia tali lavoranti sono organizzati in compagnie composte di 25 teste ognuna, aventi a capo un fattoretto, ed a capo di tutte un fattore.

Dopo la mietitura hanno luogo i lavori di trebbiatura, che nelle grandi tenute si fanno con le macchine, con grande vantaggio; in altre con le cavalle, e nei piccoli appezzamenti col correggiato.

Esaurito così tuttociò che si riferisce alla coltura dei cereali, riassumiamo dalla relazione ministeriale alcuni dati riguardanti i prezzi e le condizioni del raccolto del 1876:

Raccolto del 1876.

		Grano	Granturco	Avena	Orzo	Segala
Fu in comuni.	Scarso. . . .	116	13	62	65	58
	Mediocre. . .	62	36	32	39	24
	Sufficiente . .	37	48	32	35	26
	Abbondante. .	12	86	15	12	17
Confrontato col 1875.						
Fu in Comuni.	Superiore. . .	64	97	74	77	71
	Uguale. . . .	34	43	31	33	25
	Inferiore . . .	129	44	36	41	29

Prezzi nel 1876 per ettolitro.

		L.
Frumento da pane, 1ª qualità .	Prima settimana di gennaio.	L. 18 80
	Quarta id. di aprile	19 60
	Id. id. di luglio	21 53
	Id. id. di ottobre	23 73
Granoturco	Prima settimana di gennaio	L. 10 —
	Quarta id. di agosto	15 76
	Id. id. di novembre.	14 57
Avena	Prima settimana di gennaio	L. 11 35
	Quarta id. di aprile	10 95
	Id. id. di luglio	8 89
	Id. id. di ottobre.	9 49

Leguminose. — La coltivazione delle leguminose, poco compatibile con la grande coltura per le continue cure che richiede, è limitata nella provincia romana ai pochi centri di coltura intensiva intorno a Roma, nei Castelli romani, nel Frosinonese e nel Viterbese, ove la mano d'opera costa meno ed è più facile rinvenirla.

Trascrivo le seguenti notizie dalle pubblicazioni ministeriali intorno ai fagiuoli, piselli e lenticchie:

Superficie coltivata a fagiuoli, lenti e piselli — Ettari	Produzione Ettolitri		Rapporto della superficie territoriale in chilometri quadrati con quella occupata da fagiuoli, lenti e piselli, per 1000
	Media per ettaro	Totale	
2,670	10.15	27,100	2.24

Raccolto delle leguminose da frutto nel 1876.

	Fu scarso	Mediocre	Sufficiente	Abbondante
In Comuni	47	62	45	18

Confronto col raccolto del 1875.

	Fu superiore	Uguale	Inferiore
In Comuni	75	58	39

La coltura delle fave è poco estesa poichè non vi è l'uso seguìto in alcune parti d'Italia, di cibarne gli animali: s'incontra più frequente nelle Paludi Pontine.

Poca importanza hanno anche i ceci, le cicerchie, le doliche.

Più diffusa è la coltura del lupino che sovente si usa sovesciare per concime, ed è un piccolo prodotto soggetto di esportazione.

Riassumiamo i dati della produzione nella nostra provincia:

Superficie coltivata a fave, lupini, ceci, ecc. — Ettari	Produzione Ettolitri		Rapporto della superficie territoriale in chilometri quadrati con quella occupata dalle fave, lupini, ecc., per 1000
	Media per ettaro	Totale	
2,406	9.20	22,135	2.01

Altre piante alimentari diffusamente coltivate. — Gli ortaggi eziandio si trovano intorno ai centri abitati, più estesi, dove la popolazione è maggiore, e quindi la mano d'opera meno costosa e più facile, e dove le acque permettono l'irrigazione.

In generale in ciascuna tenuta si coltivano gli ortaggi necessari ai bisogni dell'azienda.

La coltura più estesa è quella dei carciofi, dei broccoli e dei meloni. La coltura forzata si può dire sconosciuta.

Non vi è esportazione.

In generale nella provincia bastano a malapena al consumo dei paesi vicini. A Roma poi dove affluiscono dal suburbio e da quelle località dove lo permettono le spese di trasporto, sono affatto insufficienti al consumo, e quindi una quantità grandissima se ne importa da Napoli, molto più da che una grande quantità di terreni ortivi furono abbandonati perchè destinati alla fabbricazione.

Giardinaggio. — Il giardinaggio come industria è limitato ai dintorni di Roma e al consumo che richiedono le esigenze della vita cittadina.

Esportazione nulla.

Piante a radice tuberosa.

Raccolto delle patate nel 1876.

	Fu scarso	Mediocre	Sufficiente	Abbondante
In Comuni	19	24	21	16

Confronto col raccolto del 1875.

	Fu superiore	Uguale	Inferiore
In Comuni	32	22	26

Lo stato della coltivazione della patata non è diverso da quello delle altre piccole colture.

Si coltivano a patate ettari 827, i quali danno una produzione totale di quintali 83,527, e quindi media per ettaro di quintali 101.

Il rapporto della superficie territoriale in chilometri quadrati con quella coltivata a patate è di 6,93 per 10,000.

Piante tessili ed altre industriali. — Delle piante menzionate nel quesito si coltivano nella provincia romana la canapa, il lino, il tabacco e la barbabietola.

Il De Tournon racconta che nel 1810 si tentò, ma senza buon risultato, la coltura del cotone.

Qualche altro esperimento fu poi tentato nelle Paludi Pontine, ma le ingenti spese richieste dalla coltivazione, e più ancora dal raccolto, ne fecero deporre qualunque idea.

La coltura della canapa ha poca estensione.

Si coltivano a canapa 800 ettari che danno un prodotto totale di 5,600 quintali e medio per ettaro di 7 quintali.

Il rapporto della superficie territoriale in chilometri quadrati con quella coltivata a canapa è di 6.71 per 10,000.

Nel circondario di Roma non è coltivata che intorno al lago di Bracciano.

È limitata a pochi comuni nei circondari di Frosinone, Velletri e Civitavecchia, laddove è estesa in tutto il circondario di Viterbo, in cui abbondano i corsi d'acqua per la macerazione.

Il terreno si suole sottoporre a tre lavorazioni.

Raccolto del 1876.

		Fu scarso	Mediocre	Sufficiente	Abbondante
In Comuni	Lino	27	32	40	15
	Canapa	35	37	39	30

Confronto col 1875.

	Fu superiore	Uguale	Inferiore
In Comuni	42	50	22
	55	48	38

A lino non si coltivano che 94 ettari i quali producono 291 quintali.

Con eccellenti risultati si coltiva il tabacco a Farnese, Viterbo e Cori.

È a deplorare quindi che mentre nel 1870 si coltivavano a tabacco 129 ettari, nel 1874 non se ne siano coltivati che 71.

Questa cifra però segna un progresso sugli anni antecedenti, poichè nel 1871 non se ne coltivarono che 36 ettari, e nel 1875 soli 51.

Questi 71 ettari produssero 6,564,438 foglie, 708,008 piante e 56,194 chilogrammi di tabacco.

In molte località se ne potrebbe produrre in quantità considerevole, di qualità eccellente, ciò che costituirebbe una risorsa per le limitate operazioni agricole.

La qualità coltivata a Cori è quella conosciuta col nome di *moro*, a Viterbo e Farnese quella detta *nostrana*.

La barbabietola da zucchero è coltivata nella valle del Sacco presso Anagni. La lavorazione non differisce da quella del granoturco, soltanto è necessario che sia più profonda.

Piante da foraggio. — Nella provincia romana mancano quasi assolutamente i prati artificiali, laddove grande estensione ed importanza hanno i prati naturali o *pascoli*. Di questi 66,000 ettari sono permanenti, e 95,000 sono temporanei, cioè si rompono ad intervalli.

Superficiali osservatori hanno chiamato queste grandi estensioni di pascoli, *lande incolte ed improduttive*. Tutti coloro che esercitano o conoscono bene l'agricoltura nell'Agro romano sanno come offrano una rendita maggiore della coltivazione dei cereali; come coi pascoli, col fieno che producono, e le numerose mandrie di superbo bestiame che alimentano, rispondano alle condizioni fisiche, geologiche del paese e ai dettati di una sana economia; e come finalmente nel loro mantenimento sia riposto l'avvenire dell'agricoltura romana.

A colui quindi che ci richiedesse qual'è la coltura più produttiva, noi potremmo a ragione rispondere con Catone: « *Prima il buon prato, poi il prato mediocre e poi ancora il prato cattivo* ».

Le erbe migliori dei prati sono le graminacee.

Il professore Rolli ha annoverato 108 specie di buone piante da pascolo che vegetano nella campagna romana.

Di queste, 22 appartengono alle graminacee, 20 alle composite, 35 alle leguminose; le altre si suddividono tra molte specie. Trovansi anche il trifoglio, l'erba medica, e specialmente la *Sulla*, la quale andrebbe artificialmente propagata in tutti i terreni argillosi, poichè costituisce un eccellente e saporoso pascolo, ed un foraggio non inferiore agli altri.

Tra le piante dannose vanno menzionate le liliacee e orchidee, che crescono nei luoghi umidi; l'asfodelo o porrazzo, che infesta estesi tratti e che è d'uopo svellere dalle radici per estirparlo; operazione conosciuta col nome di *sporrazzatura*, che in alcune località bisogna ripetere di mano in mano che quello si riproduce.

La zona marina è maggiormente infestata da questa pianta tenace. Nella zona superiore cresce la felce più tenace ancora.

In generale per purgare i prati dalle erbe nocive, ottimo mezzo è la *cioccatura*.

La falciatura poi ingentilisce sempre più le erbe, e fa sparire le erbe grossolane.

L'economia del bestiame e la sua regolare distribuzione nei pascoli, rende necessaria la divisione di questi in parti che diconsi *riserve*.

La divisione è fatta mediante *staccionate* formate da *passoni* piantati verticalmente nel suolo, alla distanza di metri 1,05, ai quali sono inchiodate due o tre *filagne*.

Tanto le filagne, quanto i passoni debbono essere di legname di castagno. Dove vi è il materiale opportuno le divisioni si fanno con murelli a secco detti *macerie*, che offrono il vantaggio di maggiore solidità, minore spesa per mantenerle e nessuna per rinnovarle.

Per il buon governo dei pascoli è necessario anche che le acque non vi ristagnino, e quindi una delle prime cure è quella di tenere in buono stato le forme e i fossi di scolo.

La produzione dei prati si divide in tre periodi:

1° Erba d'inverno (dal 1° ottobre al 15 marzo);

2° Erba da falce (dal 15 marzo al 24 giugno);

3° Erba d'estate (dal 24 giugno a tutto settembre).

Il bestiame bovino e cavallino pascola nei terreni che danno erbe più grossolane; la pecora in quelli ricchi soltanto di erba gentile; i porci poi sono dannosi ai pascoli.

Alla metà di marzo i prati falciativi si sgombrano dai sassi, riunendoli in appositi mucchi, si sterpano e si nettano dalle piante secche e grossolane, e si riguardano dal bestiame.

Tali lavori si danno per lo più a cottimo ai caporali dei falciatori e dei raccoglitori.

Verso la metà di maggio quando l'erba è giunta al massimo sviluppo, prima che passi di maturità comincia la falciatura. Quegli che sorveglia i falciatori dovrà curare che falcino in tempo asciutto, che spianino bene la falce, l'arruotino, ne attondino la tirata; e scoprirà spesso il cavalloncello del fieno per assicurarsi che non resti erba non falciata.

Un ettaro dà in media da 20 a 30 quintali di fieno secco.

Falciata l'erba seccata, sottentra l'opera dei raccoglitori. Ogni compagnia di raccoglitori deve avere i corrispondenti ragazzi per rastrollare il prato.

Il fieno deve raccogliersi asciutto e non sfatto. Poi va riunito in grossi mucchi bene *spediconati* ed assicurati con *torticchi*.

In generale questa importante lavorazione non si fa accuratamente, perchè l'erba si falcia troppo matura ed il fieno si raccoglie troppo secco.

I mucchi uniti da una corda a nodo scorsoio sono portati al fienile da due buoi (vetta). Quivi un caporale addetto specialmente a tale lavorazione coi suoi uomini lo adatta intorno ad una pertica, detta *anima*, in guisa che viene a prendere la forma di un pane di zucchero, e chiamasi *fienile*. Premuto e sistemato bene, nulla ha più a temere dalle future pioggie.

Raccolto del fieno nel 1876.

	Fu scarso	Mediocre	Sufficiente	Abbondante
In Comuni	8	28	79	81

Confronto col 1875.

	Fu superiore	Uguale	Inferiore
In Comuni	65	62	69

INDUSTRIE SPECIALI DERIVANTI DALLE PIANTE.

Vino. — Giunte le uve a maturità, son côlte e poste nei bigonci e portate nel tinello.

Si cura ordinariamente di cogliere prima le più mature, lasciando indietro le più acerbe.

Nel tinello sono disposti dei tini, o delle botti in piedi con sopra uno staccio con fori (pistarola) nel quale sono pestate coi piedi; qualche volta si ha cura di non far cadere nel tino i raspi, che si pigiano in un torchio. Le bucce venendo a galla colla fermentazione, costituiscono il *cappello.* Il mosto quindi si fa bollire quanto è necessario, e dopo tolta al cappello la parte acida e muffa, si svina e si pone nelle botti, ponendo sotto al torchio il resto del cappello, rimasto in fondo. Fra gennaio e febbraio si travasa, e dopo il plenilunio di marzo viene posto nelle grotte. Questo è il metodo primitivo usato ancora oggi, che però a seconda delle località subisce delle modificazioni.

Il vino si comincia a bere quasi un mese dopo il raccolto e quindi per lo più si consuma entro l'anno.

È però suscettibile di conservazione; anzi quando la fermentazione sia stata fatta con cura, e non si siano sviluppati germi acidi, dopo l'anno migliora acquistando corpo e forza.

In qualche luogo si mescola al vino dell' acqua, il che produce per conseguenza inevitabile l'inacidimento. Nei dintorni di Roma e nei circondari di Velletri e Frosinone prevale il vino rosso al bianco, ed è in uso la colorazione col succo di sambuco. Nei circondari di Civitavecchia e Viterbo predomina il vino fatto con uve miste bianche e nere che perciò riesce di un colore intermedio. La fabbricazione del vino è fatta in generale dai produttori immediati dell'uva.

Vi è anche l' uso di comprare le uve per farne il vino, ma è piuttosto limitato, nè si può dire che costituisca un'industria speciale. Tranne pochi casi isolati di agricoltori intelligenti, si può dire in generale che poco o niun progresso si è verificato nella viticoltura e vinicoltura, seguendosi meccanicamente gli usi e i metodi antichi. E sarebbe desiderabile che quest' industria, che potrebbe costituire un ramo importante di esportazione, si elevasse al livello a cui sono giunte altre località d'Italia, migliorando la coltivazione in guisa che ad una preordinata varietà del vitame, corrisponda un tipo uniforme, risultato di una fabbricazione perfezionata secondo gli ultimi progressi.

Dalla relazione ministeriale togliamo i seguenti appunti sui prezzi del vino:

Massimo prezzo del vino comune, per ettolitro, prima qualità, nel 1876.

				L.
Vino	Prima settimana		di gennaio	39 20
	Quarta	id.	di maggio	26 60
	Id.	id.	di luglio	26 60
	Id.	id.	di novembre	35 —

Olio. — Côlta l'oliva, e tenuta sparsa al coperto per una settimana circa, si porta al montano. Quivi è macinata e la poltiglia che ne risulta è posta in ceste di giunco intrecciato, dette *fiscoli,* le quali collocate l'una sopra l'altra a forma di cilindro sono premute nei torchi. Il miscuglio di olio ed acqua si fa riposare entro tini, e l'olio che si separa dall'acqua e viene a galla, è tolto con mestole di rame e quindi serbato nell'oliara entro *vettine* di terra cotta. I molini a olio sono mossi generalmente dai cavalli, raramente dall'acqua; ma oggi si comincia ad adoperare il vapore; come pure comincia ad adoperarsi il metodo a freddo a preferenza di quello ad acqua calda finora usato. Il massimo prezzo dell'olio d'oliva 1ª qualità nel 1876 fu per ettolitro di lire 95. Le sanse sono adoperate per ingrasso dai produttori medesimi.

Macerazione del lino e della canapa. — La macerazione del lino e della canapa si fa presso Bracciano nelle acque del lago; altrove in appositi maceratoi o nelle acque stagnanti, o nella corrente dei ruscelli. La macerazione non produce conseguenze funeste per la pubblica igiene, poichè è fatta sempre lontano dall'abitato, e risponde ai limiti ristretti della coltura.

Quando però è fatta nelle acque correnti, è pregiudicevole ai pesci ed ai bestiami che vi sono abbeverati. Il modo adoperato per la macerazione è semplicissimo perchè consiste nell'immergere i fasci della pianta nell'acqua, tenendoli fermi con grossi ciottoli.

Per la stigliatura poi adoperansi strumenti affatto primitivi, che i contadini sogliono foggiarsi da sè.

La *gramola* o *maciulla* più comunemente usata è un cavalletto con sopra due traverse parallele di legno che lasciano tra loro un incavo, entro il quale una lama di legno fermata alle sue estremità va a percuoter sulla canapa distaccandone le lische legnose.

Brillatura del riso. — Manca affatto.

Frutti secchi. — Le piante da frutto ben limitate: di frutti pochi se ne seccano, e non bastano al consumo locale.

Distillazione dell'alcool. — La distillazione dell'alcool dai vini e dalle vinaccie era già cosa di poco momento ed oggi è stata quasi interamente distrutta dalla nuova tassa di fabbricazione che vi fu imposta. Da molto tempo è affatto cessata la distillazione del porrazzo. Quella dei cereali ha luogo quando o per lo svilimento dei prezzi, o per la cattiva qualità del genere, offre il modo di trarne qualche profitto.

Fabbricazione dello zucchero di barbabietola. — Non esiste che una fabbrica, quella del Castellaccio, presso Anagni. Le barbabietole sarebbero cresciute rigogliose ed avrebbero prodotto sufficiente quantità di zucchero non inferiore a quella ottenuta altrove, ove le ingenti spese, non tutte necessarie, e la poca esperienza dei direttori non avessero resa passiva tale industria. Sarebbe opportuno che il Governo rivolgesse le sue sollecitudini a tale industria che potrebbe presso di noi prosperare egregiamente, e per la quale invece siamo tributari all'estero di parecchi milioni.

Estrazione del succo di limone. — Manca affatto.

Industrie forestali. — Limitata è l'industria delle scorze. Una certa importanza ha quella della *scorzetta* del cerro ed elce, adoperata per la concia.

Il sughero si trae dalle piante di *quercus pseudo-suber*, che si trovano nelle spallette dell'Agro romano e nel Pontino, specialmente nei terreni arenosi.

Il carbone costituisce una industria forestale estesissima ed importantissima che non solo provvede ai bisogni della provincia, ma è su larga scala oggetto d'esportazione sia per l'interno, sia per l'estero. Giunto il bosco all'epoca del taglio, nelle antiche carbonaie si dispone la legna nella forma di un cono di larga base e breve altezza, in guisa che i pezzi di legna convergano come tanti raggi alla sommità.

Involta che sia la carbonaia, si *calza*, cioè si copre con terra lasciando nell'interno il *camino* da cui si dà fuoco. Dopo uno spazio che varia dagli 8 ai 20 giorni, a seconda della stagione, con lenta combustione si ottiene il carbone. Il carbone si denomina di *cannello, forte, dolce*, e di *spacco*, a seconda della qualità della legna da cui si estrae.

Dove i mezzi di trasporto lo permettono si fanno colla legna minuta i *fascetti*. Il carbone è quasi tutto di legno di cerro. Mancando copia di piante resinose, non vi è l'industria della estrazione della resina.

La potassa si fa allorchè nei boschi di alto fusto vi sono piante marciose non adatte ad altre lavorazioni.

Animali e loro prodotti.

Razza bovina predominante. — L'allevamento del bestiame costituisce una delle principali industrie della nostra provincia. Una tradizione non interrotta; un suolo mirabilmente conformato all'uopo; un clima mite; un reddito proporzionato alla feracità delle terre, che essendo quasi superficiale la roccia, sono per natura di limitatissimo fondo produttivo: lo che non permette sul medesimo terreno una sementa annuale; la mancanza ed il costo eccessivo del letame e degli operai; l'aria più o meno malsana, nella massima parte della provincia, gli dettero uno sviluppo considerevole. E i bestiami che pascolano tanto fissi nell'intero anno, come transumanti, sono pregievolissimi per la loro specie, per la loro sobrietà, buona salute, rusticità, e fanno ottenere un ricavato dai pascoli poco dissimile, tutto calcolato, a quello che si ottiene altrove, anche in terreni condotti a colonia. Questi risultati che preparano in così fatto ramo alla nostra provincia un primato incontrastabile, incoraggiano gli agricoltori intelligenti ad estendere e migliorare sempre più questa industria, e sfatano le declamazioni di certi fautori esagerati ed intransigenti della piccola coltura.

La razza bovina, se togli quella del Frosinonese, che somiglia alla marchegiana, è quella che ha presso a poco i caratteri delle razze pugliesi e calabresi. Grandi e lunghe corna bianche alla base e nere ed acuminate in punta, collo corto, petto ampio, giunture sviluppate e corte, unghie robuste, statura media, manto grigio cinereo; tali sono i principali caratteri di questa razza. Il sistema di allevamento interamente *brado*, tranne poche eccezioni nelle località montuose, fa resistere meravigliosamente i bovini romani alle intemperie ed alle sofferenze, prosperare col parco cibo che loro si accorda e superare per forza e rubustezza qualunque altra razza. Queste qualità dimostrano essenzialmente una razza da lavoro e da carne. Era, ed è ancora, in piccola parte utilizzata a latte, non tanto però da bastare al consumo. Nè diminuì il numero per il ribasso che subirono le carni ed i prodotti, e diminuirebbe

ancora se non l'impedisse la necessità di utilizzare i pascoli macchiosi e consumare gli strami.

Tutti i lavori campestri si fanno colla specie vaccina. Il giovane bue si sottopone al lavoro a tre anni compiuti. I bovi che lavorano agli aratri stanno per solito aggiogati per sette ore di seguito.

Il bue da lavoro a 11 anni s'ingrassa pel macello.

La castrazione si fa dai 18 ai 24 mesi.

Il bestiame vaccino pascola i terreni macchiosi per la maggior parte dell'anno, meno gli allevimi che pascolano terreni larghi sodivi, ed allorchè lasciano le macchie entrano nei terreni già destinati alle pecore.

Si somministra anche al bestiame, a seconda dei casi, fieno e paglia, e si tiene diviso formandone delle punte nel modo seguente: *vacche figliate, sodame, asseccaticcie, torazzi* ed *asseccaticci tori* ed *allevime*, ossia vitelli smammati di recente.

In primavera si danno i tori alle vacche. In media per ogni 100 vacche, sono necessari 6 tori.

Il toro più forte è quello che a preferenza sale le vacche, tenendo gli altri a bada, e lottando qualche volta fino alla morte per mantenere il primato.

Il toro si pone all'accoppiamento compiuti i tre anni, a otto si castra, ed allora prende il nome di maglione, quindi s'ingrassa e si vende al macello.

Stazioni di tori da monta mancano affatto; poco utile apporterebbero ai proprietari di grosse mandrie di bestiame; sarebbero invece giovevolissime nei luoghi in cui una grande quantità di bestiame è suddivisa tra moltissimi proprietari, parte solo dei quali hanno tori.

Nessun miglioramento si è ottenuto coll'incrociamento con razze diverse, ed ha specialmente fallito quello colla razza svizzera.

Importanti miglioramenti potrebbero ottenersi con una accurata selezione, e dando loro maggior cibo.

In età di sei mesi a 8 i vitelli si slattano, e sono venduti o tenuti per allevo.

Si scelgono per l'allevo i vitelli e vitelle migliori.

Si usa mercare il bestiame vaccino, acciò non si confonda con quello di altri proprietari.

A 8 mesi il bestiame vaccino prende il nome di vitello o vitella; fra il primo ed il secondo anno di asseccaticcio ed asseccaticcia, a 3 anni di annutole o giovenchi se castrati, o torazzi, se interi. La femmina poi prende e mantiene il nome di vacca il maschio di bue o toro.

All'epoca dello scarto, verso gli 11 anni, la punta delle vacche destinata allo scarto prende il nome di cacciatore, quella dei tori castrati *maglioni,* di *camarri* quella dei bovi. La stalla è utile ed anche economica per il solo bue da lavoro nei mesi freddi e per gli animali ovini di allevo, dannosa per il resto; perchè rendendo l'animale più gentile gli fa perdere la rusticità necessaria a renderlo prospero nei pascoli che gli si accordano.

Una esperienza continua ha dimostrato presso di noi quanto siano fondati quegli argomenti che un dotto ed esperto scrittore, il *Settegast*, ha svolto in favore dell'al-

levamento all'aperto nei pascoli, contro coloro che non conoscono che un dogma: piccola coltura ad ogni costo.

Li riassumo brevemente:

1° Gli animali scegliendo le piante più giovani, ed ancora tenere e dolci, hanno nei pascoli un nutrimento più sano e digeribile;

2° Il suolo è maggiormente concimato, poichè nelle stalle l'urina va perduta in gran parte;

Questa osservazione ha più importanza di quel che si creda. Dice infatti il Liebig, che l'urina contiene quasi tutte le parti minerali *solubili* dei cibi digeriti, laddove gli escrementi contengono quasi tutte le parti insolubili.

3° Il moto e l'aria libera danno agli animali maggior vigore, produttività, e fecondità;

4° Sono meno soggetti a malattie.

Il fieno, ove esistono locali si tiene al coperto; altrimenti si ammassa nei *fienili* intorno ad una pertica nei quali se siano costruiti a stile d'arte si conserva benissimo.

Il bestiame si conduce ad abbeverare ai *fontanili* che sono vasche rettangolari lunghe e strette, alte circa mezzo metro.

Il bestiame prima in gran parte apparteneva al proprietario della tenuta e costituiva ciò che dicevasi la dote; oggi appartiene tutto all'affittuario. Il peso vivo medio del bove è di 650 chilogrammi, della vacca 500 chilogrammi. Il vitello maschio alla slattatura si vende circa 150 lire, la femmina circa 120; se lattanti da 80 a 100 lire secondo il peso.

Il prezzo del bue è circa di lire 500, della vacca di lire 300. Nei terreni montuosi diminuisce il peso e il valore di circa un terzo.

La media delle carni bovine consumate per anno nel comune di Roma nel quinquennio 1871-75 è la seguente:

	Capi
Buoi e manzi.	16.239
Vacche e tori	11.154
Vitelli sopra l'anno	77
Vitelli sotto l'anno.	8.721

Il prezzo delle carni di bue, al chilogramma, nel 1876 oscillò tra lire 1 30 e 1 50. La vacca lire 1 10 al mercato fuori dazio.

Una specialità della Campagna romana sono i bufali che s'incontrano nell'Agro Pontino, a Maccarese ed alla Fossa. Il bufalo è lavoratore istancabile; si sottopone al giogo facilmente; dà latte abbondante col quale si fanno *uova di bufalo*, e *provature marzoline*. Ha le medesime qualità del bestiame vaccino. Lo scarto, per la maggior parte, è venduto per il consumo della città di Napoli.

Si calcolano a 3000 i bufali, e a 60,000 i bovini esistenti nella provincia romana.

Razza equina. — La produzione equina ha una grandissima importanza nella nostra provincia ed è argomento più di qualunque altro degno di studio e di attenzione, poichè è questo il ramo della produzione animale che più degli altri può essere esteso e migliorato; in cui più che negli altri si può essere certi che a cure assidue e intel-

ligenti corrispondono progressi notevoli e stabili. Il suolo asciutto ed ondulato, la mitezza del clima, i pascoli sostanziosi, l'acqua pura e fresca, sono elementi che nel nostro territorio contribuiscono mirabilmente a far progredire l'allevamento equino.

Pur tuttavia non occupa più oggi il posto che teneva prima; le cause principali di questa diminuzione sono state: 1° l'aumento di prezzo dei cereali e dell'altro bestiame, e suoi prodotti, mentre ai prodotti equini non toccò un aumento proporzionato; 2° l'introduzione delle macchine trebbiatrici che alleviò i proprietari dalla necessità di mantenere grosse mandre di cavalli; le quali se non per statura ed eleganza erano certo pregiate per sobrietà e robustezza.

Il cavallo romano ha sangue, bisogno di poco cibo resiste alle intemperie, al lavoro, ha vita lunga. Ebbe sempre rinomanza, ed in Inghilterra il cavallo di alta statura e di nero pelame si designa col nome di *Roman Horse*.

I cavalli sono allevati nello stato *brado*. I puledri nascono nella primavera. Dopo otto mesi sono tolti alle madri e sono posti in pascoli separati. All'età di un anno si mercano. Condotti ad uno ad uno al rimessino sono presi coll'*allacciatura*, e quindi legati per le gambe con una corda a nodo scorsoio sono gittati in terra, e tenuti fermi colla testa appoggiata sopra un sacco; poi col ferro rovente s'imprime loro il *merco* sulla coscia destra e sulla spalla sinistra.

I produttori più intelligenti sogliono somministrare nell'inverno ai puledri fieno e biada. I cavalli fino all'età di un anno diconsi *vannini* da un anno ai due *carosi*, a tre anni il maschio *puledro* e la femmina *stacca*. Poi cavallo e cavalla. Per la riproduzione sono adoperati i due sistemi della selezione e dell'incrociamento.

Pochi adottano la monta a mano e specialmente coloro che vanno innanzi con la selezione; i quali tengono lo stallone nell'epoca della monta in camerata con 20 o 25 cavalle.

Il sistema della monta scapola lo sfinisce, perchè senza freno sale a suo talento, è sempre agitato dalla gelosia, ed in continuo moto per tenere il branco unito, spesso per antipatia o poco calore in alcune cavalle non si cura di salirle, onde rimangono infeconde; altra volta preso d'amore per una la sale fino che le dura il calore, trascurando le altre; le trascurate, perdendo il primo periodo di calore, con difficoltà rimangono poi fecondate.

I pericoli che corrono lo stallone e le cavalle sono molti: dovendosi formare il branco, prima d'introdurvi lo stallone, con giumente tanto sode che gravide, queste sono costrette a partorire in mezzo al branco. Perciò accade che il piccolo figlio sia esposto ad essere disputato dalle sode; e qualche volta lo stallone lo uccide, uggioso di vedere un individuo che non era nel branco allorchè questo fu formato.

I prodotti che si ottengono dalla monta scapola, sono sempre più scadenti di quelli della monta a mano, perchè nella monta a mano i salti vengono dati a giusto intervallo; lo stallone è meglio nutrito, più tranquillo, non eccitato da gelosia, e le cavalle raramente restano infeconde; la maggior parte dei pericoli è ovviata perchè si tengono divise le cavalle sode dalle gravide, e le figliate dalle gravide e sode.

Oltrechè dovendo mettere in camerata nel marzo uno stallone che abbia passato l'inverno in stalla, lo si espone a cader malato per la varietà del metodo di vita.

La monta a mano porta solo maggiori spese per il mantenimento dello stallone

e maggior personale; compensate però dal maggior numero di cavalle che lo stallone sale, e dalla conservazione del medesimo.

Il sistema della selezione mantiene i difetti, è quindi indispensabile per correggerli ricorrere all'incrociamento.

L'incrociamento coll'arabo non ha fatto che impiccolire le madri già abbastanza piccole, quello col puro sangue inglese ha assottigliato ed allungato troppo le giunture e la membratura, e resi troppo delicati i prodotti; il solo che si può dire veramente riuscito è quello col mezzo sangue inglese.

Per esso il cavallo romano fu modificato nel suo carattere troppo selvaggio, fù corretto nei suoi appiombi; maggior elevazione fu data al garrese, maggior lunghezza e flessibilità al collo, più elegante proporzione alla testa, maggior sviluppo, e più corretto disegno alla groppa, maggiore ampiezza e rotondità al tronco, maggiore solidità alle gambe, rese più brevi, più asciutte e più potenti di articolazione e di tendini. Di poco lo ha ingentilito essendo il sistema di allevamento quasi uniforme, vivendo all'aperto e cibandosi d'erba naturale ed avena per ben 8 mesi dell'anno.

La monta ha luogo nel marzo, aprile e maggio affinchè i cavalli che nascono dopo circa 11 mesi, vengano alla luce nella mite primavera.

Utilissime sono le stazioni governative di stalloni e potranno giovare grandemente all'industria equina, ove si usi maggior cura nella scelta dei riproduttori; procurando che non siano troppo dissimili dal tipo prevalente tra noi, o allevati in un sistema troppo difforme dal nostro, non che cercando di sviluppare la forza di resistenza che è conseguenza delle forme del nostro cavallo, piuttostochè preoccuparsi di una celerità che non si potrebbe ottenere senza deteriorare la sua costituzione.

Gli allevatori poi dovranno precipuamente studiarsi di costituire ottime madri di solida, alta e larga struttura.

Dal censimento fatto per cura del Ministero di Agricoltura e Commercio ricaviamo le seguenti cifre.

Proprietari.		*Allevatori.*	
Civitavecchia	N. 598	Da 1 a 5 capi	N. 658
Frosinone	» 1480	Da 6 a 15	» 317
Roma	» 5055	Da 16 a 25	» 87
Velletri	» 894	Da 26 a 50	» 39
Viterbo	» 1998	Oltre i 50	» 17
Totale	N. 9974		

Si noti che in tutta Italia l'unica provincia che supera la romana per allevatori oltre i 50 capi è quella di Foggia che ne ha 20. Immediatamente dopo vengono quelle di Mantova e Potenza con 6 ciascuna. La Provincia romana ha inoltre 3.72 cavalli per chilometro quadrato e 53 ogni 1000 abitanti.

Nella proporzione colla superficie è superata soltanto dalla Lombardia che ha per media 3.97.

	Civitavecchia	Frosinone	Roma	Velletri	Viterbo	Totale
Cavalli castrati	1,230	473	6,826	1,096	1,542	11,167
Cavalli interi da servizio	220	507	2,889	353	1,040	5,009
Cavalli interi stalloni.	34	83	219	97	43	476
Cavalle da servizio	884	1,082	3,184	869	1,246	7,225
Cavalle per sola riproduzione	841	1,192	3,317	1,810	931	8,091
Puledri sotto i 4 anni	1,651	1,522	5,596	1,734	1,855	12,358
Totale . . .	4,820	4,859	22,031	5,959	6,657	44,326

I prodotti ottenuti all'età di 3 anni non solo sono sufficienti ai bisogni locali, ma anche alla richiesta che ci viene dal mezzogiorno, ed alle esigenze dell'esercito, a cui ogni anno se ne somministrano circa mille (gli acquisti fatti dall'esercito nel 1877 ascesero a 965 capi).

Quanto alle principali razze sono da notare:

Amici	Ferri	Montenero	Serafini
Balestra	Gasbarri	Narducci	Sodani
Barera	Gentili	Pesci	Tanlongo
Boccanera	Ghezzi	Piscini	Tittoni
Calabresi	Gualdi	Piacentini	Tizzani
Cortesi	Guglielmi	Ramelli	Tommassi
De Angelis	Ingami	Reale	Torlonia a Porto
De Cupis	Mancini	Rosi	Troiani
Fraschetti	Mazzoleni	Sbardella	Troili
Franceschetti	Marsili	Sbrinchetti	Vulpiani.

Quanto agli asini la produzione è limitata al numero richiesto dai lavori agricoli. Lo stesso è dei muli, pei quali si adoperano fattrici già vecchie o rimaste da qualche anno infeconde per qualsivoglia causa, con legittimo stallone.

Riesce comunemente il mulo di media statura energico, molto robusto e rustico, longevo e buon trottatore. Il numero dei muli è così ripartito nella nostra provincia.

Civitavecchia	N. 975
Frosinone	» 1403
Roma	» 5660
Velletri	» 1234
Viterbo	» 518
	N. 9772

Razza ovina e caprina. — I pascoli invernili e la pecora sono la principale base dell'industria del bestiame nella nostra campagna, quella a cui tutte le altre sono

subordinate e che occupa in Italia il primo posto per la quantità dei capi, e la robustezza della razza, e per la quantità e qualità dei prodotti.

Le diverse razze di pecore appartengono a due tipi. All'antico le *Vissane, Casciane, Filettinesi,* al tipo migliorato le *Bastarde Spagnuole* e *Sopravissane*. Questi due ultimi tipi provengono dall'incrociamento in diverso grado col montone *merinos*, avvenuto di recente colla pecora ordinaria; alla terza o quarta generazione per non rendere l'animale troppo piccolo, delicato e di minor tornaconto si andò innanzi colla selezione e si ottenne così la *bastarda spagnuola*, e l'attuale *sopravissana*; pecora grossa, robusta, rustica, resistente al clima, che dà una lana folta, bianchissima lunga di taglio e resistente, e produce 1|3 di lana e latte più della pecora ordinaria.

La pecora si accoppia a 18 mesi, il montone a 24 mesi. Ad ogni 100 pecore si danno 4 montoni. Si dà il montone alle pecore nella primavera, in guisa che dopo aver portato cinque mesi figliano nel principio d'autunno. A otto anni l'ariete si castra (serrone) e si vende per carne; similmente la pecora vecchia e difettosa. Una gran parte di questi bestiami di scarto sono inviati in Francia.

La media degli agnelli, capretti e castrati consumati annualmente nella città di Roma nel quinquennio 1871-75 è di 59,000 capi circa. Il dazio consumo che è eguale a quello sul bestiame vaccino dovrebbe diminuirsi del 50 per cento.

Il Governo non provvede riproduttori. La produzione delle nostre pecore è principalmente il latte e la lana. Dai 15 ai 25 giorni si mandano al macello (*abbacchiaro*) gli agnelli e agnelle che non si tengono per allevo; gli altri si smammano in età di due mesi.

A marzo fra questi si sceglie definitivamente l'allevo per surrogare le vecchie, gli scarti e le morte.

I montoni neri si danno alle pecore che figliano nell'inverno di cui non si prende allevo per aver maggior prezzo dalla pelle, ed il piccolo nato più rustico, capace di resistere meglio alle intemperie.

Alla smammatura le femmine prendono il nome di agnelle, ed i maschi di agnelli. Dopo l'anno e fino ai due le femmine diconsi *vecchiarelle* e i maschi *ciavarri* se interi altrimenti castrati, poi pecore e montoni. Il numero delle pecore pascenti nella provincia romana è di 450,000. Il prezzo medio della pecora è da lire 15 a 30. L'insieme delle pecore, pastori, reti, utensili, muli, ecc., chiamasi *masseria*, cui presiede il *vergaro;* il quale a cagione dell'importante azienda che dirige e dell'indipendenza di cui gode durante il tempo che sta in montagna, è necessario che sia più di qualunque altro campagnolo probo, operoso e capace.

La masseria si divide in branchi di 200 pecore, ognuno dei quali ha un pastore. I pecorari albergano in una capanna fatta di passoni dritti cui s'innestano pertiche che vanno a congiungersi tutte al vertice: ha quindi la forma di un cilindro sormontato da un cono. È alta circa 8 metri ed è ricoperta di scopa e paglia. In mezzo sta il focolare, d'intorno appoggiati alle pareti, i giacigli dei pecorari, detti *rapazzole*.

Vicino alla capanna è il *mongitore* diviso in tanti scompartimenti nei quali ad una ad una si mungono le pecore. Le pecore si mungono due volte al giorno, sera, e mattina.

Il sistema d'allevamento è quello dei grandi greggi bradi e transumanti. Le pecore

sono tenute sempre all'aperto. Durante il giorno sono condotte nei pascoli, la sera sono rinchiuse in un recinto quadrato di rete alta un metro, sorretta da bastoni piantati diritti nel terreno. Ogni notte, o ogni due la rete si sposta, e così il terreno viene ad essere sufficientemente stabbiato d'un eccellente concime.

Le pecore vogliono acqua chiara, ed erba tenera e fina. Nelle stagioni in cui difetta il pascolo vengono nutrite con fieni dei più scelti: in questo caso però si perde molto del prodotto e non si fanno gli allevi necessari. In giugno, dopo la tosatura, le pecore vanno nelle montagne. I grandi greggi vanno a godere la freschezza delle acque e dei pascoli dell'appennino, e de' suoi contrafforti, in cui i principali proprietari dell'Agro romano hanno possidenze a tal uopo destinate, o le prendono in fitto. Nella nostra provincia non rimangono che piccole partite le quali passano la estate sui monti di Viterbo, Tivoli, e sui Lepini. Questa emigrazione delle pecore durante l'estate è necessaria, poichè il pascolo si secca, l'erba s'inaridisce, le acque non sono abbastanza fresche ed abbondanti, e gli ardori eccessivi di un sole cocente, e gli insetti insopportabili, produrrebbero loro una specie di pazzia.

Nella prima metà d'ottobre le pecore ritornano alla Maremma. Precedono i muli che portano gli utensili sull'imbasto, e carri; vengono poi i pastori col greggè. La trasmigrazione ha luogo in epoche fisse ed in vie determinate da antica consuetudine e leggi, rare sono quindi le contestazioni. Durante il viaggio le pecore passano la notte nei pascoli adiacenti alla via, senza che il proprietario sia tenuto ad altra rimunerazione. Tale consuetudine è passata in diritto ed è indispensabile mantenerla in vigore, altrimenti l'animale non avrebbe durante il suo passaggio nè pascolo nè ricovero. Salva sempre la facoltà di opposizione quando trattasi di pecore infette da malattia epidemica o contagiosa, per le quali con opportuna misura che andrebbe mantenuta in vigore, l'epoca dell'andata e ritorno era fissata dopo quella delle masserie sane.

Nel solo Agro romano si hanno 343,856 ovini così divisi.

Pecore	279,555
Agnelli	46,364
Montoni	17,327

L'allevamento delle capre è cosa di poca entità. Un certo numero è annesso alle masserie per pascere i terreni macchiosi, cespugliosi, e scoscesi. Quando sia dato loro un pascolo non migliorabile, non atto per altre specie di animali, il danno che fanno è molto limitato a fronte del prodotto. Il frutto che se ne ricava è il capretto nell'inverno, ed il cacio poi.

Razze suine. — Predomina il maiale rustico indigeno. Soltanto nel Frosinonese si alleva il *pelatello;* specie proveniente dal napoletano, che è pregevolissima per la sua conformazione, ma non adatta ad essere allevata in branchi e condotta nei pascoli boschivi.

Altri incrociamenti sono stati tentati senza successo, ad eccezione dell'inglese *Berkshire* che è più rustico del pelatello, e si avvicina alla nostra razza ordinaria. Il numero dei porci è limitato.

In generale nelle tenute se ne tiene un certo numero per utilizzarne i *lattoni.*

Dove vi sono boschi ghiandiferi di alto fusto si tengono per utilizzare la ghianda. Un gran numero ve n'è alle paludi pontine.

Il nutrimento è granturco, semola, pascolo d'erbe, castagne, ghiande dolci e forti, secondo l'età e l'epoca.

In giugno si dà il *verro* alle troie, e in settembre nascono i porchetti.

La media dei maiali consumati annualmente nella città di Roma nel quinquennio 1871-75 è di 26,392 capi.

Pollami e conigli. — Il coniglio non si alleva. Solo recentemente è sorto in Roma uno stabilimento di coniglicoltura presso Monte Mario.

Il pollame si alleva in piccole proporzioni, nei paesi che hanno un contado.

Insetti utili. — Limitatissima e di poca entità è la bachicoltura.

Scarso il numero dei gelsi.

Apicoltura. — Pochissima cura si ha delle api. Gli uomini che lavorano nelle macchie sogliono tenervi dei *copelli* o *arnie.* Costituisce una industria casalinga dei campagnoli.

L'apicoltura e la bachicoltura potrebbero estendersi con profitto. L'apicoltura stante la scarsità del soprasuolo non arrecherebbe danni rilevanti.

Industrie derivanti dagli animali.

Caseificio. — La produzione dei latticini di vacca, come si è già detto, è molto diminuita. Il burro ed il cacio-cavallo si fanno con i metodi ordinari.

Col latte delle bufale si fanno le *uova di bufalo* e le provature *marzoline.* Le bufale si mungono dopo aver fatto alquanto poppare il bufalino affinchè scenda il latte.

Il latte si coagula col quaglio animale: divenuto pasta si taglia a pezzi, che ridotti nella forma che definitivamente assumono, si mettono nell'acqua fredda, per poi appenderli o metterli in vasi di terracotta verniciata.

I prodotti surriferiti non sono sufficienti al consumo locale.

Importantissima peraltro è la produzione del *caciopecorino,* che oltre al sopperire al consumo locale, si esporta in gran copia nel Napoletano e nella Toscana. La maggior parte si fa col quaglio animale; una piccola parte colorata, che prende il nome di *caciofiore* o *cacioviterbo* col quaglio vegetale (fiore di carciofi).

Ogni 100 pecore danno in media all'anno di formaggio:

Sopravissane	libbre	20
Bastarde spagnuole . .	»	25
Casciane ed altre . .	»	15

Questo calcolo è fatto sugli interi capi ovini che compongono una masseria, esclusi solamente gli allevimi.

Latterie sociali. — Non vi sono latterie sociali non avendone bisogno.

Ecco ora il modo di fare il cacio e la ricotta. Munto il latte e passato per uno staccio si pone al fuoco dentro una caldaia di rame; appena caldo si toglie, vi si pone il caglio animale nelle proporzioni da 4 a 6 oncie sciolto in acqua ogni 400 litri

di latte; divenuto il latte coagulato si rompe a piccoli pezzi, si torna a mettere al fuoco e giunto ad un grado di calore capace appena di sopportare la mano dell'uomo si toglie di nuovo: dopo 20 o 30 minuti, la parte caseosa scesa nel fondo della caldaia viene presa dall'uomo e divisa in tanti pezzi, per quante sono le forme di cacio che si vogliono fare. I diversi pezzi sono messi nel *cerchio* strettoio, premuti dalla mano dell'uomo, bucandoli in diverse parti affinchè la parte sierosa si sprigioni dalla pasta del cacio.

Tolto il cacio, la caldaia si pone di nuovo al fuoco mischiando il liquido, tenendolo fino a che si stacchi dalla sierosa, la parte caseosa restatavi, la quale poscia si toglie e si pone nelle fuscelle di vinco e chiamasi ricotta.

Il prodotto di 200 boccali di latte (400 litri circa) dà una media di libbre 200 di cacio, e poco meno di libbre 100 di ricotta. La bontà del cacio è dipendente dalla qualità del sangue degli animali che danno il latte, dalla qualità dei terreni in cui pascolano e dalle erbe che tali terreni producono; dalle diverse epoche dell'anno in cui si fa il cacio, in alcuna delle quali le erbe hanno a preferenza più sapore che in altre.

La pulizia del latte dà al cacio bianchezza; il giusto fuoco che si dà al latte gli conserva più pastosità che dandogliene soverchio.

I locali destinati alla salagione, *asciutti*, *privi d'aria*, e la manipolazione sono pure elementi che contribuiscono a rendere il cacio più pregevole e a farlo conservar meglio.

Lana. — La produzione della lana è nella provincia romana di più che 7000 quintali l'anno che rappresentano un valore di circa 2 milioni e mezzo.

Ogni capo pecorino bianco preso in massa dà in media di lana:

Di razza	bastarda spagnola	libre	5
id.	sopravissana	»	5 scarse
id.	Casciana, Vissana	»	3 $^3/_4$
id.	Filettinese.	»	3 $^3/_4$

I montoni danno quasi il doppio di lana delle pecore.

Il prezzo varia dalle 3 alle 4 1[2 lire al chilogramma. Un ribasso nei prezzi si è verificato dacchè si hanno le lane d'Australia. Una metà delle nostre lane si esportano nella Svizzera, Francia ed Alsazia. Per lunghezza di filo prendono posto tra le *intermediarie*, per qualità tra le *fine*.

In maggio ha luogo la *bagnatura* e la *carosatura* delle pecore. Per le poche bistose l'altra tosatura ha luogo in settembre.

In un fosso di acqua corrente si cerca un *bottagone* abbastanza fondo e largo o si produce artificialmente arrestando l'acqua con una parata di terra battuta e canestri di vinco.

Vi si conducono le pecore e si gettano nell'acqua ad intervalli, due o tre volte per ciascuna. Il lavaggio si fa per togliere la polvere e parte del grasso. Le pecore si conducono quindi in apposito recinto per essere tosate. I *carosatori* le prendono, le mettono su stuoie di canna fatte dai pecorari, e le tosano con forbici a molla. Ai

mansi ò guidarelli che portano il *campano* sogliono lasciare dei ciuffi di lana a disegno simmetrico.

La lana si pone in grosse balle.

Non vi sono lavatoi per sgrassare.

Cuoi. — Non esistono che poche conce per suole e cuoi. A Roma si concia la suola sopra una scala piuttosto vasta, che però è insufficiente al consumo locale.

Igiene del bestiame.

Veterinari e condotte veterinarie. — In tutta la provincia non esistono che 46 veterinari, dei quali 15 residenti in Roma.

Vi sono due sole condotte veterinarie, Albano e Civitavecchia.

Nei comuni rurali esercitano, basandosi su di una pratica grossolana, i maniscalchi.

Epizoozie. — Nelle tenute la pratica dei campagnoli e le cognizioni degli allevatori giungono a curare con successo le malattie esterne degli animali, ma sono spesso insufficienti per la diagnosi e cura delle malattie interne. Sarebbe quindi desiderabile che il Governo e la provincia promovessero l'istituzione di condotte veterinarie mandamentali e consorziali.

Sale pastorizio. — Il sale pastorizio, che con tanto profitto si dà al bestiame nelle montagne durante l'estate, è poco usato nella parte bassa delle zone, dando a ciascun capo pecorino o caprino nella stagione estiva 12 once di sale.

Riproduciamo qui dalla relazione ministeriale la tabella del sale pastorizio venduto nella provincia romana nel 1871 al 1876, avvertendo però che in essa manca il sale consumato dai greggi nell'estate e che figura nella tabella delle Marche e Umbria. Ciò posto, ecco le cifre:

Anni	Sale in polvere — Quintali	Sale in formelle — Quintali
1871	»	41.56
1872	»	95.75
1873	242.89	147.15
1874	89.87	322.93
1875	20.72	468.78
1876	142.90	754.61

Malattie del bestiame.

In generale il bestiame nella nostra provincia va poco soggetto a malattie e poche sono le perdite per malattie ordinarie.

Dal Ministero riceviamo lo stato sanitario dei nostri bestiami dal 70 al 74. Nel 70 si ebbero molti casi di polmonea nei bovini. Nel 71 e 72 qualche caso di affezioni carbonchiose. Nel luglio ed agosto del 73 si ebbe la zoppia, od afta epizootica a Vi-

terbo, Trevignano e Guarcino, e nell'ottobre la febbre carbonchiosa a Montorello. Nel 74 si ebbero:

	Stalle infette	Mandrie infette
Da polmonea	0	1
Da febbre carbonchiosa	9	8
Da afta epizootica o zoppia	28	19
Da moccio	7	2

Ciò viemeglio dimostra quanto abbiamo asserito di sopra, che in generale il bestiame va soggetto a ben poche malattie, e che nelle malattie ordinarie poche sono le perdite.

La sanità del nostro bestiame è una conseguenza dell'allevamento brado, il moto, l'aria, le pure acque, il benefico influsso esercitato nell'organismo dalle erbe fresche, e specialmente da quelle di primavera ed autunno, che per essere tenere lo ripurgano, lo preservano da malattie e lo rendono robusto.

Nè questa è soltanto opinione di allevatori ignoranti, come affermano certi barbassori che conoscono la nostra provincia per averla veduta percorrendola nella ferrovia a grande velocità, ma di scrittori degni di ogni considerazione. I signori Dattini, Betti e Moratti, veterinari romani, nel Congresso veterinario tenuto in Roma nel 1876, trattando le malattie epizootiche, dissero che la stabulazione del nostro bestiame porterebbe per conseguenza un incrudimento delle infermità e specialmente delle affezioni carbonchiose.

Le malattie che predominano nel bestiame vaccino sono quelle dello stomaco, prodotte da indigestione, della quale se è difficile la cura, facile però è il prevenirla, tenendo ristretti per molte ore del giorno e privi di pascolo gli animali nei tempi che le erbe s'induriscono.

Quelle carbonchiose attaccano a preferenza gli allevimi. La febbre aftosa avviene, ma raramente. La polmonea epidemica può dirsi sconosciuta. Il tifo bovino si sviluppa soltanto per forza di contagio, malattia la più tremenda che se attacca una mandria di animali, od una stalla, ne lascia in vita appena il 5 per cento. È rarissima per fortuna da noi; apparve nel 1713 e dopo 150 anni, nel 1863, ricomparve, distruggendo ben 15 mila capi di bestiame bovino. Non ammette cura, ma solo per distruzione delle stalle o mandrie affette, o sospette può frenarsi; unico mezzo che abbiamo veduto adottarsi in Inghilterra nei mesi d'estate del 77, con felicissimo risultato anche pei proprietari del bestiame che realizzarono la metà del valore dal Governo.

Il bestiame bufalino ha le medesime malattie del vaccino; peraltro è più soggetto alla malattia carbonchiosa, che in cotesta specie di animali prende il nome di *barbone* e ne fa strage.

Nella tenuta della Fossa, allorchè il duca Cesarini la conduceva per proprio conto, dal 1850 al 1870, fu tentato di mitigare gli effetti di tale malattia mediante l'innesto del *pus-vaccino* e da quanto più volte poi udimmo, sembra con successo. È doloroso che non siano stati fatti più estesi esperimenti.

Il bestiame cavallino va soggetto allo stranguglione, che facendo il suo corso regolare salva il cavallo da molte altre malattie, e altrimenti degenera in catarro epidemico, o in farcino, ed anche in moccio. Fortunatamente però il sistema del-

l'allevamento brado si presta acciò cotesta malattia che passa quasi indistintamente a tutti i cavalli dal primo al secondo anno d'età, faccia un regolare corso, talchè rarissimi sono i casi di malattia derivanti da essa.

Il miglior metodo sarebbe quello di praticare l'innesto col *pus* dello stranguglione, qualora non venga spontaneo, a tempo opportuno; e noi lo abbiamo praticato molte volte e sempre con felice successo.

Le malattie dello stomaco attaccano gli animali quando le erbe si seccano e perdono il succo, ovvero sono troppo fibrose, onde conviene prevenirle tenendo gli animali privi di cibo per molte ore del giorno. Più rare sono quelle di polmonea, di coliche, di malattie nella gola (angine) e quelle degli occhi e le carbonchiose.

Nel bestiame mulino e somarino le malattie sono le identiche del bestiame cavallino, ma meno frequenti.

Nel bestiame ovino la malattia dello stomaco prodotta da cibo troppo abbondante, troppo secco e fibroso è la più comune; è pure affetto dall'idrocefalo, dalla pazzia, dalle affezioni catarrali, dalla cachessia, e da quelle epidemiche e contagiose, cioè la febbre aftosa, perdita di latte (asciuttarella), e rogna.

Per la rogna sono di prodigiosa efficacia, le acque e fanghi solforosi della caldara della Manziana, e del celebre bollicame di Viterbo ricordato da Dante.

È doloroso di vedere ora trascurate quelle leggi che poco fa vigevano, e che erano valide ad impedire la diffusione delle malattie epidemiche e contagiose, le quali imponevano ai proprietari la cura del bestiame, e additavano con appositi segnali, i terreni ove questi bestiami potevano pascolare, destinando loro l'epoca di andata e ritorno dai pascoli montuosi.

Nel bestiame suino, la malattia che tormenta questa specie di animali è l'angina cancrenosa (scaranzia). La eruzione simile a pustole vaiolose, fa pure dei danni.

Tanto la prima come la seconda, sono epidemiche e contagiose.

Sistemi di coltivazione e rotazione.

Da quanto è stato detto a proposito della descrizione delle singole coltivazioni, appare che il sistema prevalente senza contrasto in tutta la provincia, tranne il circondario di Frosinone, e parte di quello di Viterbo, è la coltura grande ed estensiva. Il sistema di rotazione prevalente è pei terreni buoni di un anno a sementa, e tre a sodo (quarteria) sopra i quali havvi rincolto per metà del terreno maggesato, di uno a semente, e due a sodo pei pochissimi eccezionali col rincolto come sopra, e più di rado per gli altri più poveri. Dalla relazione del censo del 1869 ci appare la seguente rotazione dei terreni seminativi nudi.

Rotazioni	Roma	Civitavecchia	Viterbo	Frosinone	Velletri
Biennali.	13,527	524	34,930	8,430	5,679
Triennali	19,025	14,580	84,077	20,905	8,613
Quadriennali	138,069	21,926	9,220	1,888	16,734

Questa rotazione non può subìre utili variazioni. Una rotazione più intensa impoverirebbe soverchiamente i terreni, e richiederebbe una letamazione alla quale, nelle attuali condizioni, non si può provvedere. Niuna variazione ha subìto la qualità delle piante che si coltivano. Niun inconveniente, anzi utilità vi sarebbe ad estendere la coltura del tabacco. In Cori e Viterbo vegeta rigogliosamente. Converrebbe rimuovere gli ostacoli che frappone la legge. Non si può dire quanto bestiame per unità di superficie si richiede per la normale lavorazione del fondo, poichè a cagione della scarsità del fondo di terra vegetale, e del poco profitto che presenta la semente, ad essa è riservata soltanto una parte proporzionata del fondo. Come norma delle grandi colture si ritiene che una scorta di 5 buoi basti al lavoro di 10 ettari di terra.

La prossimità al fondo, delle abitazioni dei coltivatori è un elemento di tornaconto, poichè col medesimo prezzo si hanno più ore di lavoro.

Alle piccole tenute vicine ai luoghi abitati, i lavoratori accedono la mattina dal paese dove ritornano a sera. E per cotesto vai e vieni, percorrendo parecchie miglia, impiegano tante ore quante ne risparmiano quelli dimoranti sul fondo nelle grandi tenute. Cosicchè può dirsi che le miglia percorse dai primi, rappresentino tante ore di lavoro impiegate in più dai secondi. Ad eccezione del Frosinonese e di parte del Viterbese, i lavoratori non dimorano sul fondo colle loro famiglie, quindi non si può dire quante se ne contino per unità di superficie.

La mano d'opera, fatta eccezione del Frosinonese, e dei terreni da Tivoli a Subiaco, difetta molto ed è in gran parte fornita dall'immigrazione delle provincie finitime.

Conseguenza di ciò è l'elevazione delle mercedi che rendendo meno fruttifera la coltivazione delle terre influisce anche molto a mantenere il sistema della pastorizia.

L'accaparramento dei lavoratori non si fa direttamente, ma per mezzo di caporali, i quali sotto la loro responsabilità si obbligano a fornirne il numero convenuto. Le condizioni non sono onerose. I caporali prendono a titolo di caporalia dal 6 all'8 per cento dal coltivatore e poco più dal lavorante.

L'irrigazione ha luogo in proporzione così ristretta che non esercita influenza alcuna sul sistema di coltura.

Irrigazione.

Nell'Agro romano s'irrigano ben pochi terreni. S'irriga facendo crescere le acque e versandole nei terreni.

I canali più importanti che hanno acqua per una limitatissima irrigazione, in alcuni dei quali è già attivata, sono: la Fiora, il Mignone, la Monta, Vaccina, Arrone, Galera, Vallerano, Pinzeroni, Marrana, fossi di Pantano, il Sacco, ecc. Nelle Paludi, il Sisto, la Linea, Ninfa ed altri.

Tranne rare eccezioni, vi è abbondanza di fontanili per abbeverare i bestiami.

Opere idrauliche ne occorrerebbero molte; specialmente volendo estendere l'irrigazione delle acque del Tevere e dell'Aniene, e dei canali Pontini, che oggi non sono utilizzate. Il terreno irrigato è livellato, quello da irrigare livellabile facilmente, e con poco dispendio.

Il governo delle acque irrigatorie non esiste che a Ronciglione dove si fa una estesa irrigazione colle acque dell'emissario del lago di Vico. Negli altri luoghi i frontisti ne usano a loro talento.

Il pascolo adacquativo sta nell'estate al prato naturale nella proporzione di dieci ad uno; tal rigoglio però è a scapito del pascolo invernile che perde due terzi del suo valore. Essendo il pascolo iemale base della nostra coltura, porta per conseguenza la poca estensione dell'irrigazione.

Le acque con cui s'irriga un terreno, debbono essere abbondanti, temperate e grasse. Le acque fredde arrestano la vegetazione, le magre e scarse deteriorano la produzione.

Non vi sono poderi irrigati o agrumeti adacquativi. Mancano i pozzi artesiani. Solo in qualche località si sono scavati dei pozzi che forniscono l'acqua pel bestiame.

OPERE IDRAULICHE DI SCOLO E BONIFICHE DI TERRENI PALUDOSI E ACQUITRINOSI.

Convengono tutti in questa sentenza, che qualunque miglioramento igienico, agricolo, economico, nella provincia romana, non può iniziarsi con profitto e probabilità di successo, finchè non saranno vinti o mitigati gli effetti della malaria, col prosciugamento delle paludi o con altri mezzi sussidiari.

Ma i soliti progettisti, unendo questa idea universalmente consentita e di facile attuazione, ad altre di utilità dubbia e contestata, o di pratica impossibilità hanno impedito che fino ad ora nulla si facesse all'infuori di accademiche disquisizioni; e per volere il troppo e l'impossibile sono stati cagione che nemmeno si iniziasse quello che di possibile e profittevole vi era.

Il problema del bonificamento nella nostra provincia si presenta sotto diverso aspetto nelle Paludi Pontine, e nell'Agro romano.

Alle Paludi Pontine hanno inteso tutti i tentativi di bonificamento degli antichi romani e dei papi, vi si adoperò puranco il Goto Teodorico.

E veramente questa immensa estensione di acque impaludate e stagnanti è da ritenersi la principale sorgente di miasmi nella nostra provincia. Il Nicolai nella sua opera magistrale descrive le opere compiute dagl'imperatori e dai papi fino a Pio VI che dette al bonificamento un vigoroso impulso.

Il piano fu redatto dal Rappini. La spesa, comprese le fabbriche, la costruzione della via Appia, e l'inalveamento dei fiumi, ammontò a scudi 1,621,983. Il bonificamento è stato ripreso nel 1861 da un consorzio di proprietari sovvenuto dalle delegazioni di Velletri e Frosinone, e dal Governo che avea la tutela dell'amministrazione. In seguito alla pubblicazione nella nostra provincia della legge 20 marzo 1865, il consorzio ha modificato in conformità il suo statuto organico.

Le opere fatte produssero eccellenti risultati, ma furono trasandate. È sperabile che si riprendano dando alla coltura se non la totalità, almeno una grande estensione di terreno restato tuttora palustre.

L'estensione totale delle paludi è di ettari 30.740.

Il Governo ha contribuito nel 1873 per lire 55,629, nel 1874 per lire 60,322.

Riguardo all'Agro romano approvò testè il Senato un progetto di legge del senatore Salvagnoli del quale fu relatore il senatore Vitelleschi.

Questo progetto prende per base la pianta planimetrica annessa dall'ingegnere Canevari alla sua relazione sulle acque, alla Commissione governativa del 1870 per il bonificamento dell'Agro romano.

Il bonificamento dovrebbe comprendere due parti secondo l'art. 2 della legge. La prima si occuperebbe del *prosciugamento delle paludi e degli stagni d'Ostia e di Maccarese, del lago dei Tartari, delle paludi di Stracciacappe, delle rive dell'Almone, dei bassi fondi di Pantano e Baccano.* In tutto circa 1200 ettari dei quali circa 900 appartengono al delta Tiberino.

Il progetto comprende il solo Agro romano (eteroclita circoscrizione amministrativa che non può prendersi a base per altri scopi) ed esclude le Paludi Pontine a cui reputiamo indispensabile provvedere perchè poste di fronte ai venti di scirocco, e quindi una zona in cui sarebbe anche urgente il bonificamento, vale a dire quelle paludi che si estendono da Montalto al confine toscano, e rendono malsana l'aria dell'Agro cornetano e del territorio di Castro. Fino dal 1871 il comune di Montalto indirizzava in proposito una petizione al Ministero di agricoltura e commercio, della quale però non è stato tenuto conto.

Il piano tecnico regolatore delle bonifiche menzionate all'art. 2*a* dovrebbe essere redatto dal Genio civile, e le spese sarebbero sostenute per metà dal Governo, per un quarto dalla provincia, e per l'altro quarto dai comuni interessati. Per la parte degli stagni di Ostia e Maccarese, superiore al livello del mare, e per le altre paludi dell'Agro, i lavori consistono nel raccogliere le acque in canali di scolo. Per i 700 ettari circa dei pantani di Ostia e Maccarese inferiori al livello del mare, potrebbero adoperarsi le colmate o le macchine.

La relazione preferisce col Canevari, le macchine idrovore, obiettando che le colmate richiedono un tempo troppo lungo ed una spesa ingente. Ma dappoichè si tratta di una questione di pubblico interesse noi non crediamo giustificata la preoccupazione di far presto ed a buon mercato, piuttosto che di far bene e stabilmente.

Le macchine idrovore non producono che un prosciugamento imperfetto, nè togliendo radicalmente la sorgente dei miasmi, non sono un rimedio ma soltanto un palliativo. Epperò noi stimiamo doversi adottare il sistema delle colmate, sia profittando dei torrenti che portano torbide, sia trasportando la terra di quelle colline fronteggianti le diverse paludi e di facile scavo, essendo composte della nota ghiaia e sabbia gialla.

Per ovviare poi l'ostruzione delle foci dei canali di scolo per mezzo delle dune (fenomeno che di frequente si ripete lungo il nostro littorale) il Canevari opportunamente suggerisce d'immettere le acque nel Tevere, piuttosto che nel mare.

Però se stimiamo degna di encomio una porzione della prima parte del progetto di bonificamento, non possiamo accettare la seconda senza il benefizio dell'inventario.

L'art. 26 comprende: *l'allacciamento delle sorgive e la sistemazione degli scoli, mediante un regolare e completo incanalamento di tutte le acque disordinatamente sorgenti o ferme nelle singole località dell'Agro Romano, sia che appariscano alla superficie dei terreni, sia che ristagnino nel sottosuolo dei medesimi.*

Questi lavori dovrebbero essere determinati da una Commissione idraulica ed eseguiti da sette consorzî obbligatori di proprietari, contribuendo alla spesa per un quarto il Governo, per un ottavo la provincia e per un ottavo i comuni interessati.

Vi sono due osservazioni da fare a questo progetto. La prima che comprende delle parti in cui queste acque non vi sono, poichè il nostro Agro, come già abbiamo detto e dimostrato è un altipiano ondulato e frastagliato, in cui abbondano gli scoli per le acque, le quali ristagnano solo nei terreni paludosi vicino al mare.

L'altra, che anche volendo obbligare i proprietari a togliere queste acque è perfettamente inutile l'istituzione dei consorzî obbligatori.

Tali acque infatti consistono in piccole *guinze* o *acquitrini* separati tra loro, che ciascun proprietario prosciuga con poco, senza il bisogno di coordinare i suoi lavori a quelli del vicino; senza che abbia avuto d'uopo del suo concorso, o leso minimamente i suoi interessi. L'istituzione del consorzio non fa altro che violare la giustizia distributiva, gravando di spese chi non ne ha il profitto.

Inoltre tutta questa complicazione di Commissioni e consorzî, tutta questa spesa di piani, studi ed impiegati è inutile; poichè per l'esiguità di questi acquitrini i lavori sono semplicissimi ed a ragione ha scritto il Pareto: *che ciascuno può tracciarli da sè colla punta del bastone.*

Sarebbe ora che per le opere di pubblica utilità si smettesse questa complicazione burocratica che spesso fa sì che una gran parte del fondo destinato a queste, sia assorbito da progetti e studi. Ciò ch'è accaduto nella nostra provincia per le strade comunali obbligatorie, dovrebbe essere d'esempio.

Il *drenaggio* non è praticato perchè troppo costoso. In generale il drenaggio che altrove è richiesto dalla più intensa umidità prodotta dal maggior numero di giorni piovosi e dalla necessità di avere un piano uguale, non interrotto da fossi di scolo, affinchè le macchine possano lavorarvi meglio e senza perdita di tempo, può dirsi in generale che non è richiesto dalla nostra campagna. Essendo la massima parte del nostro suolo un altipiano ondulato e frastagliato, in cui i bacini di scolo abbondano, ne risulta che le acque non rimangono permanentemente che nei luoghi paludosi in prossimità del mare e nelle Paludi Pontine. Diciamo permanentemente, poichè solo in tal caso l'acqua reca danno alla vegetazione, e rende più perniciosa la malaria. Dannoso è soltanto il vero e proprio *acquitrino* caratterizzato dalla vegetazione dei giunchi ed altre piante acquatiche.

Ora questi acquitrini veri e propri, da noi sono pochissimi. Epperò si può concludere che il sostituire alle forme esistenti la tubulazione, sarebbe opera dispendiosa ed inutile, perchè non richiesta dalle condizioni del suolo, e dai vigenti sistemi di agricoltura.

Concimi.

Non si adopera altro concime che quello delle pecore che, siccome avvertimmo altrove, si tengono la notte sul terreno in un recinto chiuso da rete, e quello altresì che si raccoglie dalle stalle.

Nelle vicinanze dei paesi si adopera la spazzatura delle vie e il letame delle stalle, specialmente per le vigne e gli orti.

Per gli olivi adoperansi anche, dove vi sono, ritagli di cuoio e materie cornee. In poche località si fanno i sovesci di piante grasse.

A Roma una società ha ottenuto dal municipio lo spurgo dei pozzi neri ed ha stabilito un deposito di concimi a Testaccio, ma con poco smercio.

Le ossa non sono adoperate fino ad ora per concimi, anzi costituiscono dannosamente un ramo d'esportazione.

Istrumenti e macchine agrarie.

Per la mietitura del grano e la falciatura dei fieni adoperasi la falce, per raccogliere il fieno la forcina e il rastrello, per la semente l'aratro, il coltro, la pala, il zappetto, il zappone. L'aratro adoperato comunemente è il romano, che funziona mediocremente e può essere utilmente modificato. Il coltro americano che comincia ad introdursi è preferibile alla vecchia perticara, le vanghe e zappe sono le antiche che nulla lasciano a desiderare.

Nel frosinonese, ed in parte del viterbese si fa uso della zappa a preferenza della vanga. Quanto alle macchine, la *seminatrice* non è adatta per le nostre terre ondulate, sassose, e in cui le zolle non sono mai del tutte macere.

Per le medesime ragioni non sono applicabili con profitto le *mietitrici*, *falciatrici*, *raccoglitrici* del fieno e gli *erpici*.

Generalmente adottate, e con ottimi risultati sono le trebbiatrici che quasi dappertutto hanno sostituito la trita delle cavalle.

In Roma esisteva nominalmente un deposito governativo di macchine agrarie, che è stato testè trasferito alla scuola *Podere* di villa Corsini.

Vi sono due depositi di macchine, lo stabilimento agricolo, industriale, meccanico, Cicognani ed il deposito della ditta Mackenzie.

Molte trebbiatrici sono state provvedute dalla fabbrica Cosimini di Grosseto.

Conservazione dei prodotti agrari.

Il grano come gli altri cereali, e i legumi, si conserva nei granai. Va tenuto basso, arieggiato ed ogni tanto trapalato. In alcune località il granturco si conserva col *tutero* legato a mazzi che si sospendono in aria per batterli al momento della vendita. Abbiamo accennato come il fieno si conservi riunito in fienili, ed in simil guisa la paglia.

I vini si conservano generalmente in cantine scavate nel tufo.

Ricavo lordo e netto dei poderi.

Non è possibile stabilire categoricamente quale sia il ricavo lordo massimo, minimo e medio dell'industria pastorizia, perchè è incerto per la frequente irregolarità delle pioggie, e per la variabilità del prezzo dei prodotti.

Il medesimo può dirsi del raccolto dei cereali che secondo le località e le stagioni, varia talmente da non permettere affermazioni precise. Similmente per le spese.

Come norma abbastanza vaga può dirsi, che da un rubbio di terreno prativo ricavasi un annuo prodotto netto da lire 80 a 150: da un terreno sodivo e lavorativo da 40 a 100 lire: da un terreno macchioso ceduo, comprese le produzioni legnose, da lire 20 a 40.

Il costo della lavorazione del grano a maggese, riportato dal Salvagnoli è inferiore al vero: vi occorrono dalle 540 alle 600 lire. Così anche il costo della mano d'opera riferito dal Pareto, va alquanto aumentato.

Istruzione tecnica ed incoraggiamenti.

Quanto ad incoraggiamenti non abbiamo avuto che il Concorso agrario regionale del 1876.

Questi concorsi sono molto proficui, ma andrebbero ripetuti più sovente, e si dovrebbe aumentare il numero delle regioni in guisa da non comprendere in una sola regione provincie tra loro lontane e delle quali l'agricoltura ha un carattere assolutamente diverso.

Nei Giurì poi dovrebbero essere ammessi agricoltori pratici delle cose locali, la mancanza dei quali nel concorso suddetto, produsse nella premiazione risultati poco soddisfacenti. Il sistema dei premi ed incoraggiamenti, riuscirebbe assai meglio dei provvedimenti generali.

Un opportuno incoraggiamento al progresso della nostra produzione equina, sono i premi per le corse, quando queste si organizzino in modo da richiedere non la celerità, ma la forza di resistenza.

La corsa dello *Steeple-chase* è quella che caratterizza i nostri cavalli.

Della istruzione tecnica impartita soltanto nei capoluoghi di circondario, profittano quasi unicamente le classi cittadine. Perchè la popolazione rurale potesse avvantaggiarsi dell'istruzione tecnica, andrebbero istituite scuole nei mandamenti più popolosi. Invece la mancanza di appoggio da parte del Governo e della Provincia, ha fatto chiudere qualche scuola che già esisteva.

Alla villa Corsini, per lodevole iniziativa del Comizio agrario di Roma fu istituita una *scuola podere*.

La pratica agraria è anche insegnata nella vigna Pia, fuori Porta Portese, fondata da Pio IX.

I Comizi agrari non hanno quella importanza che dovrebbero.

Il Comizio di Roma è sorto dalla Società agricola fondata nel 1869. Vive colle contribuzioni dei soci, e con un annuo assegno del comune di Roma.

Pubblica mensilmente una rivista agricola. Vi sono anche Comizi agrari a Viterbo, Velletri e Frosinone.

Con regio decreto 30 dicembre 1871 fu istituita in Roma una Stazione agraria che ha per iscopo l'esame chimico dei terreni e delle sostanze fertilizzanti, non che le ricerche sperimentali intorno alle colture. Riceve annualmente lire 6000 dal Governo, lire 6000 dalla Provincia e lire 3000 dal Comizio agrario.

Viabilità.

La mancanza di viabilità nella nostra provincia aggrava le spese di trasporto.

Miglioramenti.

La principale risorsa dell'Italia « *Magna parens frugum* » è riposta nella produzione agricola che maggiormente promossa, o meglio elevata al grado della sua potenza, può fornire all'esportazione un materiale copioso, fonte al paese di prosperità e ricchezza.

Nell'indicare i miglioramenti da introdursi, noteremo anzitutto quelli capaci di menomare gli effetti della malaria, nè ci rimarremo punto dall'affermare che qualunque ne sia la spesa, debbono eseguirsi senza indugio. Di tutti gli altri poi quelli soltanto consiglieremo la cui spesa possa essere rimuneratrice senza di che si vedranno sforzi parziali e non generali.

Altrove, sebbene al miglioramento dell'agricoltura concorrano altri elementi di commercio e d'industria che su di essa riversano i loro benefici, pure ogni miglioramento fu basato sul reddito che poteva produrre.

Nell'intiera Inghilterra, in mezzo a tante ricchezze si conserva il grano in masse, all'aria aperta, *lorn stakes*, per trebbiarlo al momento della vendita, e ciò perchè questo mezzo è più economico dei granai.

Sarebbe dunque cosa poco seria per noi che difettiamo di tre elementi essenzialissimi, cioè di aria buona, di sufficiente numero di operai, di terra con fondo vegetale nella più parte della provincia, lo additare miglioramenti che non fossero possibili e rimuneratori.

Alcuni potrebbero dire che alla mancanza delle braccia si supplisce con le macchine. Ma nei paesi dove le macchine sono subentrate alle braccia, le condizioni differiscono molto dalle nostre. Le terre che si seminano annualmente hanno un fondo di *humus* ed hanno letame per rinvigorirlo; anzi si seminano in proporzione del letame che producono e possono acquistare. Ed è al postutto da osservare che dove uno dei tre accennati coefficienti venga a mancare, le condizioni dell'agricoltura, sia all'estero sia nel resto d'Italia, non sono punto dissimili dalle nostre. Ciò premesso i miglioramenti che proponiamo sono i seguenti:

1° Colmare, dovunque esistono, i terreni paludosi qualunque ne sia la spesa;

2° Regolare più accuratamente gli scoli delle acque, incanalandole meglio nel letto dei fossi, spurgare l'alveo dei medesimi, regolarne le sponde, arginarne i punti necessari per impedire lo straripamento;

3° Sanare i pochissimi terreni acquitrinosi;

4° Imporre un rigoroso rispetto ai già molto devastati boschi di alto fusto che residuano, sia proibendo ulteriori tagli delle piante vigorose, sia rimboschendoli;

5° Riportare a boschi d'alto fusto tutte le macchie cedue, o la più gran parte di quelle che esistono nella zona marina da Terracina ai colli di Cervetri, e quelle nei colli di Velletri, Genzano ed Albano;

6° Assoggettare le altre macchie cedue al vincolo del dissodamento ed a quello del riguardo da 18 mesi a 3 anni dopo eseguito il taglio e farle ripopolare di piante ghiandifere.

7° Fare cioccare i tomboleti per seminarvi piante ghiandifere o resinose secondo

le località e ridurli poi a macchie cedue od a boschi di alto fusto, se sono situati di fronte ai venti di scirocco e ad esalazioni palustri;

8° Rivestire a bosco di quercie o, di preferenza, di castagni, se la natura del suolo lo consenta, quei terreni che sterili per natura, furono diboscati per malintesa avidità di realizzare il valore della produzione legnosa, anche a scapito del valore del fondo;

9° Ritornare boschive tutte le grandi pendenze delle montagne di cui si è tenuto parola, e regolare meglio l'andamento dei boschi, tanto d'alto fusto che delle macchie cedue che ora vegetano senza nessuna cura per parte dell'uomo.

La produzione legnosa arreca grandi vantaggi, perchè oltre a soddisfare i bisogni locali è valida a fare entrare nel Regno somme piuttosto considerevoli.

Non devono essere compresi nel vincolo del riguardo i piccoli appezzamenti macchiosi sparsi qua e là nell'intera provincia e denominate *spallette*, che servono annualmente ai bisogni locali, e ciò per due buone ragioni: 1ª perchè la spesa del chiuderle soverchierebbe il guadagno; 2ª per non portare soverchia perturbazione all'andamento della pastorizia.

Siccome tali disposizioni per i boschi o macchie, sono indicate a preferenza per mitigare gli effetti della malaria, anche per lo sviluppo dell'ossigeno, e siccome dipende assolutamente dal migliorare cotesti effetti che ogni sforzo di miglioramento non sia paralizzato, reputiamo altresì opportuno d'indicare quelle località che sono da noi conosciute e stimate più utili per garantirci dai venti di Scirocco, e dalle esalazioni delle paludi.

Queste località sono: i boschi d'alto fusto di *Terracina, S. Felice, Foro Appio, Cisterna, Fossa Nuova, Conca, Campo Morto, Nettuno;* le macchie cedue da ridursi ad alto fusto, se non tutte, nella massima parte sono quelle nelle suddette località, non solo, ma nelle seguenti, che nel tempo dell'antica Roma erano boschi d'alto fusto, cioè: *Femmina Morta, Castello, Torre del Padiglione, Campo di Carne, Buon Riposo, Carrocceto, Carrocciatello, Casal della Mandria, Campo del Fico, Gogna, Fossa, Tor S. Lorenzo, Campo Semini, Campo Selva, Campo Ascolano, Capocotta, Frigoria, Decima, Castel Romano, Castel Porziano, Castel Fusano, Malafede, Vallerano, Monti di S. Paolo, Colline di Ponte Galera, Castel Malnone, Casetta dei Mattei, Castel di Guido, Ceri, Cerveteri, Macchia del Comune di Bracciano,* e quelle finalmente in massima parte di castagno, nei colli di Velletri e di Albano.

Nei tomboleti frammisti alle macchie cedue, ai boschi d'alto fusto od isolati nelle suddette località, fa mestieri di piantare ghiande, o pignola secondo la natura delle terre, per portarli a boschi di alto fusto o macchie cedue secondo la località.

Nella massima parte della nostra provincia, l'irrigazione estiva presenta ben poco vantaggio per la perdita che si ha del pascolo invernile, ma è in piccola quantità utile per gli ortaggi, per il pascolo del bestiame vaccino d'allevo, da frutto e d'ingrasso; l'aumento nè è perciò desiderabile in quanto i bisogni lo esigono e le poche acque che abbiamo, lo permettono.

Dovrà peraltro imporsi una scrupolosa sorveglianza acciò i terreni siano ben livellati e le acque non rimangano stagnanti.

È desiderabile che il ricavato della produzione agricola permetta un aumento di

mercede agli operai e pastori perchè meglio si cibino e trovino più conveniente alla vita, la dimora fra noi. Al che gioverà il rendere le abitazioni più salubri, propagare le scuole, migliorare le strade consorziali, imporre ai comuni che aprano degli ospedali per ricoverare tutti indistintamente i malati poveri.

È altresì desiderabile, non solo, ma tanto necessario quanto prudente:

1° Favorire i paesi prossimi alla nostra campagna, perchè dal miglioramento economico si abbia aumento della popolazione agricola.

2° Avere in vista di alleviare le imposte che sono eccessive a fronte della rendita, e perciò inceppano lo sviluppo agricolo ed assorbono il risparmio, molto più che nella nostra provincia sono più elevate che nelle altre del Regno.

3° Spingere il Governo a fare la perequazione fondiaria, da cui avremo seria diminuzione di imposta.

4° Non sfruttare troppo la terra con le semente, pulirla dallo sterpime, dai sassi, dalle piante inutili, letamarla, seminarvi quelle erbe che possono allignarvi bene, migliori di quelle che vi esistono.

5° Aumentare i terreni prativi, fissarli nelle colline, per lasciare la valle ove avvi maggiore *humus* alla sementa.

6° Chiudere i terreni e dividerli con macerie e staccionate, tanto vantaggiose per l'andamento della pastorizia.

7° Innestare d'olivo gentile i silvestri, aumentare tale piantagione ove la natura delle terre e la situazione topografica lo permetta.

8° Estendere la coltivazione degli alberi da pomi, quella del tabacco, quella della barbabietola, che sebbene al Castellaccio e a Rieti abbia fatto cattiva prova per difetto di direzione intelligente, come già dicemmo, pure ha dato zucchero quanto altrove.

9° Estendere la coltivazione della vigna, per poter dare prodotti più scelti e fruttiferi, regolandone il mischio per quanto la natura delle terre lo permetta: in guisa d'ottenere miglior vino, e così lavorarlo che sia limpido e tale da esportarsi all'estero. Formare del vino a tipi eguali a seconda delle località.

10° Togliere gli usi ed abusi a vantaggio delle Comuni, causa principale del deperimento dei boschi, e dell'abbandono in cui sono le terre a tali vincoli sottoposte.

11° Ottenere dalle ferrovie diminuzione nei trasporti delle sostanze voluminose e di poco costo, come per il fieno, paglia, legname, carboni di terra, per quanto le finanze del Regno lo permetteranno.

12° Richiamare l'attenzione sulla costruzione della ferrovia da Roma agli Abruzzi, da Orte a Viterbo, e da Viterbo a Palo.

13° Aumentare il numero delle annuali esposizioni dei bestiami ed altri prodotti, onde additare la strada al miglioramento, avvertendo che il giurì sia composto a preferenza di uomini che abbiano piena cognizione delle cose locali.

La causa principale del poco miglioramento dei bestiami sta nella scarsa pastura che gli si accorda; la quale sarà aumentata se vi ha tornaconto, e questo si rinverrà nella diminuzione dei tanti gravami cui ora è soggetta.

La stabulazione che noi in generale reputiamo non utile al bestiame è però,

anche a parer nostro, utilissima per i bovi da lavoro e per gli allevimi della specie bovina.

I lanifici, le concie, e la lavorazione dei pellami potranno pure dare risorsa di qualche considerazione, quando la nostra industria *regolata da un sano criterio* compia di per sè tutti i gradi di trasformazione di quelle nostre materie prime, che ora mandiamo in maggior copia all'estero perchè ce le ritorni poi trasformate.

Proprietà fondiaria.

La piccola proprietà non appare che in limiti ristretti intorno ai centri più abitati.

Quanto al resto della provincia può dirsi che nella parte piana prevale la grande proprietà, in quella alta la media.

Più divisa è la proprietà nel circondario di Frosinone; predomina il latifondo nell'Agro Romano. Occorrerebbe qui a provare con precisione quanto affermiamo, presentare una statistica esatta di tutta la proprietà fondiaria della nostra Provincia ed in tutti i suoi svolgimenti. Diciamo subito che era nostro vivo desiderio e che ad appagarlo ci si è opposta una difficoltà insormontabile. Manca in Roma un indice generale dei possidenti della provincia stessa, il quale valga a rappresentare la entità e la natura dei possedimenti. Il nostro catasto a base di misura e di stima offre bensì i dati suddetti, ma la distribuzione di questi rapporto ai possessori, si svolge pei territori comunali in guisa che uno la cui possidenza è sparsa in dieci o quindici comuni, figura possessore dieci o quindici volte; cosicchè per determinare la sua possidenza provinciale è necessario riassumere in una le dieci o quindici possidenze comunali.

Se si trattasse dell' estimo e rendita censuaria, gli articoli delle possidenze provinciali, potrebbero aversi perchè riassunti nelle matrici di ruolo, ma pei terreni non potendo trascurarsi l'elemento della superficie, bisogna per trovarlo, risalire colle indagini ai registri parcellari di Catasto che sono presso le 24 Agenzie delle imposte sparse nella provincia, nè havvene duplicato in Roma. E se si consideri che le proprietà enfiteutiche sono interpolate e commiste, nelle stesse colonne delle tavole catastali, colle libere, è agevole comprendere il segregamento, la estrazione, e il raggruppamento dei dati esige tale un lavoro e una spesa, che solo il R. Governo potrebbe fare. E se ci sia lecito dire il parer nostro sarebbe opportuno ed utile che ciò facesse.

Noi intanto dobbiamo, per le ragioni addotte, rinunciare all'effettuazione del nostro desiderio, e limitarci alle notizie statistiche, che solo abbiamo complete dell'Agro Romano, e pubblicate nel 1871 dalla direzione del Censo. I 240,000 ettari che lo costituiscono sono divisi in 360 tenute, appartenenti a 204 proprietari in questa guisa:

	Tenute	Ettari
77 Enti morali di manomorte, possiedono	153	60,930
38 Fidecommissari »	84	63,690
89 Proprietari di terreni liberi »	123	79,731
	360	204,351

Quanto all'estensione poi, le tenute possono così classificarsi:

			Superficie in Ettari Totale	Media
Tenute N.	8	da ettari 7400 a 3000	36,207 97	4526
»	» 7	» 3000 a 2000	16,280 85	2326
»	» 33	» 2000 a 1000	43,803 39	1327
»	» 74	» 1000 a 500	53,149 83	718
»	» 68	» 500 a 300	26,102 46	384
»	» 122	» 300 a 100	23,711 46	194
»	» 48	» 100 a 0	3,174 63	66

È da notare che due terzi delle tenute delle tre prime categorie appartengono alla zona marittima. Le cause a cui può ascriversi lo stato attuale della divisione della proprietà sono di due ordini: permanenti, e temporanee. Accenniamole senza indugio: prima fra le prime, la qualità del suolo in gran parte povero di terra vegetale, poi la malaria, il costo della coltivazione per difetto di mano d'opera; fra le altre i fidecommessi, e la manomorta ecclesiastica e laica. Le une rimarranno ed eserciteranno la loro influenza checchè si dica e si faccia, come quelle che dipendono da uno stato naturale di cose che se può in qualche parte modificarsi in meglio, non si può mutare essenzialmente.

Le altre in parte possono rimuoversi ed in parte già sono state rimosse e sostituite da provvedimenti efficienti in senso inverso. Le norme da cui era regolata la trasmissione ereditaria si opponevano alla divisione della proprietà, la quale viene ad essere grandemente agevolata dalla abolizione dei fidecommessi e dalla introduzione delle leggi successorie livellatrici (anzi troppo livellatrici) del Codice civile italiano.

Ancora non se ne vedono gli effetti, ma tra una generazione avranno impresso un'orma appariscente nell'ordinamento della proprietà.

Un altro ostacolo tolto di mezzo è la manomorta ecclesiastica, i cui beni nel solo Agro Romano (39,681 ettari) sono stati in gran parte venduti dalla Giunta liquidatrice.

Le operazioni della Giunta a tutto il 1877, sono state le seguenti:

Vendita.

CIRCONDARI	Numero dei lotti	Prezzo ricavato dalla vendita — Lire	Superficie — Ettari a. c.
Roma	324	18,587,048 61	30,170.36. 60
Velletri	25	63,810 —	178.42. 10
Viterbo.	2	166,655 —	814.86. 60
Totale . . .	351	18,817,513 61	31,163.65.130

Enfiteusi.

CIRCONDARI	Numero delle concessioni	Canone — Lire	Valore dei bonificamenti — Lire	Superficie — Ettari a. c.
Roma	19	439,400	1,449,500	14,435.95.30
Velletri.	1	10,020	50,000	639.51.20
Totale . . .	20	449,420	1,499,500	15,075.46.50

La vendita di questi beni produrrà un discentramento, trattenuto però nei giusti limiti dalle esigenze della coltura.

Il medesimo può dirsi dei beni demaniali.

Quanto alla manomorta laica, questa riceverebbe un colpo fatale il giorno in cui si approvasse la conversione de' suoi beni immobili, che forse potrebbe essere misura di savia e previdente amministrazione, ma che non possiamo consigliare per non intaccare con troppa leggerezza il diritto di proprietà.

Gravissimo intoppo è la *malaria* che impedisce che una popolazione fissa dimori l'intero anno nella massima parte della zona. Monterano, Galeria, Vejo, Ceri, più non esistono. I tentativi fatti per le colonie a Castel Romano, a Torre Nuova, ed altrove, fallirono. La squallidezza di molti paesi e città più prossimi alla maremma e palude, sono luminosa prova che la *malaria* ha una influenza molto estesa. Abbiamo indicato a suo luogo quali provvedimenti sono necessari per bonificare le paludi e mitigare almeno gli effetti di essa nell'Agro romano.

Quando questi saranno attuati, allora crescerà la popolazione in proporzione al grado di miglioramento dell'aria che si sarà ottenuto, fino al limite della richiesta dell'attuale coltura, a cui ora provvede l'emigrazione delle Marche, ed Abruzzo.

Il latifondo dunque è condannato a sparire dalla nostra provincia, dal lento lavorìo di disgregazione che si sta compiendo; però tutte queste forze che tendono a dividere e sminuzzare trovano un limite, in un elemento permanente, che non possono rimuovere le declamazioni, nè tampoco i progetti di legge: questo elemento è la grande coltura, che non sarà facile a rimuovere per la natura del suolo, avente poco fondo di terra vegetale, per gli effetti della *malaria*, per la mancanza di fabbricati e strade, di acque potabili per i bestiami.

Talchè possiamo ritenere che se cesserà la grande proprietà coi suoi difetti non si giungerà alla piccola coi suoi ancora più perniciosi inconvenienti, e la media proprietà in gran parte destinata alla pastorizia, coltivata estensivamente, sarà quella che nell'avvenire dominerà nella provincia romana.

Abbiamo già dimostrato la necessità di mantenere ed estendere il più possibile l'allevamento del bestiame a preferenza delle colture intensive. Non ripeteremo quanto si è detto. Aggiungiamo soltanto che quand'anche delle ragioni svolte non si volesse tenere alcun conto, e si pretendesse attuare coattivamente le teorie ancorchè cozzanti

coi fatti, si troverebbe un ostacolo insormontabile: il *tornaconto*. Obbligare il produttore a produrre in condizioni svantaggiose equivale a far cessare la produzione. Lo volle Pio VI: col suo famoso *Motu-proprio*, che obbligava i proprietari ed affittuari dell'Agro romano a seminare in turno ogni anno 23,000 rubbia di terra. Ebbene, nè la volontà nè la potenza del legislatore giovarono contro la realtà delle cose. Quei proprietari ed affittuari fecero redigere dall'avv. Casali una memoria che dimostra fino all'evidenza come una somma di 8000 scudi adoperata nella pastorizia fosse rimuneratrice, laddove nella coltura dei cereali non ricopriva delle spese, e quel motu-proprio restò lettera morta.

Lo stesso calcolo faceva il De Tournon, nella sua dotta e coscienziosa opera. Dopo aver biasimato coloro che gettato uno sguardo fugace e sdegnoso sull'Agro romano, parlavano a sproposito dell'agricoltura, accusando d'imperizia e negligenza gli agricoltori, concludeva: « Ainsi, dans le système d'ensemencement des céréales, des soins multipliés, des travaux nombreux, compliqués, des produits hasardeux et à peine égaux aux déboursés: dans le système de *pastorizia* des bénéfices certains, importants, libres de toute chance de perte. S'étonnerait-on après cette comparaison de la tendance des agriculteurs? De l'examen attentif de cette question résultera je espère une juste appréciation de l'habilité des agriculteurs romains, et la cessation des reproches de paresse et d'incapacité qu'on leur fait depuis si longtemps ».

Mutatis mutandis, lo stesso ragionamento del Casali e del Tournon può farsi anche oggi quanto ai calcoli economici. L'elevato prezzo delle mercedi ed il basso interesse dei capitali rendono la grande coltura più rimuneratrice. La piccola coltura dà maggiore *rendita lorda*, ma detratte le spese di produzione, la *rendita netta* rimane inferiore; e, dice l'illustre Roscher: « nei rapporti economici la sola rendita netta è indefettibilmente decisiva ». È perciò che nel Mecklemburgo, dopo aver fatti tutti i tentativi per ristaurare una coltura intensiva, si ritornò all'estensiva. La grande coltura concentrando e dividendo a seconda del bisogno il lavoro ed i capitali, migliora la produzione, e sola da noi potrà realizzare e compiere, nell'allevamento del bestiame, quel progresso a cui ha già dato un impulso vigoroso.

Dalle relazioni ed inchieste ufficiali che si pubblicano in Francia, appare come la divisione della proprietà e della coltura ha fatto diminuire rapidamente il numero, e deteriorare la specie del bestiame. Ed invano si cerca oggi di rimediare col così detto *remembrement de la propriété*, che consiste nell'affidare ad un solo i fondi appartenenti a molti. Di più: il mantenimento della grande coltura presso di noi è di sommo interesse per due altre provincie, in cui passano l'estate le nostre greggi. Se toglieste i pascoli invernali dell'Agro romano, i pingui pascoli estivi dell'Appennino, che l'inverno sono ricoperti da un bianco ammanto di neve, perderebbero tutto il loro valore.

Questi sono i motivi speciali che determinano tra noi la prevalenza della grande proprietà, a cui è strettamente collegata la grande coltura. Tralasciamo di addurre quelli argomenti generali in favore dei grandi possessi e della coltura estensiva che trovansi svolti nei trattati di economia.

In conclusione, come già indicammo, la qualità del suolo, l'aria malsana, la spesa di costruzione per deficienza di mano d'opera locale, sono i tre motivi che principal-

mente influiscono al mantenimento del sistema attuale. Orbene, basta gettare uno sguardo sul resto d'Italia, sulla Francia, sull'Inghilterra, sulla Germania, da noi visitate per vedere che l'esistenza di un *solo* dei fattori indicati produce come inevitabile conseguenza l'adozione di un sistema poco dissimile.

Differenza, sotto l'aspetto agrario ed economico, tra le terre demaniali, o di altri corpi morali, vendute col sistema di pagamenti lunghi e frazionati, ovvero col sistema enfiteutico. — Essendo l'alienazione di data troppo recente, tal differenza non si può con sicurezza constatare. Però tutte le previsioni che possono farsi, sono contrarie al sistema dell'enfiteusi. Tale istituto, coll'ammissione dell'affrancazione, è stato dal nostro codice spogliato del suo principal carattere, e viene a mancare al suo scopo.

La minoranza della Commissione del 1870, pel risanamento dell'Agro romano, combattendo in una relazione il sistema dell'enfiteusi, ebbe a chiamarla *utopia* ed *anacronismo;* ed il Salvagnoli che apparteneva alla maggioranza non potè disconoscere la facilità di rendere vano ed illusorio l'obbligo dei miglioramenti, e stimò rimediare al difetto proponendo che il diritto di redimere non si potesse acquistare se non trascorsi 20 anni. Ma il rimedio, chi lo consideri senza preoccupazioni di sorta, è ben lungi dal riuscire efficace.

L'annuo canone assorbendo in gran parte la rendita, la scarsezza o il deprezzamento dei prodotti, pone l'enfiteuta nell'impossibilità di attuare quei miglioramenti di gran lunga più utili ed indispensabili, a fronte di quelli che assunse di fare garantiti con ipoteca. Ed anche da questi può esimersi coll'abbandono; ciò ch'è avvenuto in Sicilia, dove fatti accertati di recente hanno mostrato l'erroneità delle rosee previsioni che si erano concepite.

Il sistema poi dei pagamenti troppo lunghi e frazionati al tasso del 6 per cento ha con l'enfiteusi comune il difetto di fare aumentare fittiziamente il prezzo dei fondi, allettando all'acquisto colla lustra di facilitazioni, che sono soltanto apparenti, persone che non hanno i capitali sufficienti e che si trovano poi nella condizione di non poter mantenere gli obblighi assunti, o di arrecare al fondo quei miglioramenti che danno una positiva e vera utilità.

Influenza della divisione della proprietà. — Contadini proprietari del suolo. — Certamente la grande proprietà ha contribuito a far prevalere la grande coltura. Però questa trae la ragione della sua preminenza da condizioni di fatto, che coll'aver tolto i vincoli che si opponevano alla divisione della proprietà, non sono punto rimosse, e quindi anche passando dalla grande alla media proprietà, rimarrà la grande coltura, anzi infrenerà, come abbiamo già detto, una illimitata divisione della proprietà. Talchè può dirsi che non sarà il carattere dell'agricoltura che dipenderà dall'ordinamento della proprietà, ma sì questo da quello. Contadini proprietari del suolo non v'hanno che intorno ai centri abitati.

V'hanno bensì parecchi agricoltori o *mercanti di campagna,* come qui son detti, proprietari del suolo che coltivano. Ed è questa la classe più benemerita dell'agricoltura, poichè realizza nei propri fondi quei progressi e quelle migliorie che non è possibile attuare nei fondi altrui per la brevità degli affitti pei quali il conduttore bada solo ad ottenere, nel tempo in cui coltiva il fondo, il maggior guadagno possibile.

Uno dei primi effetti della divisione delle terre sarà quello di aumentare il numero dei proprietari che coltivano direttamente i loro possedimenti.

Delle condizioni fisiche, morali, intellettuali ed economiche dei lavoratori della terra.

Le relazioni degli affittuari di grandi e medî tenimenti, coi proprietari, consistono nel pagamento della corrisposta annua di affitto, al quale adempiono in generale puntualmente.

Non sono già così regolari le relazioni tra i proprietari e i coloni nei circondari di Frosinone e Viterbo, dove prevale una coltura frazionata, perchè i proprietari non vivono nelle loro campagne. In generale i coloni ed affittuari di piccoli tenimenti non hanno debiti che in piccola proporzione.

Gli affittuari delle tenute o i proprietari che le conducono per proprio conto, non hanno cogli operai agricoli relazioni economiche dirette, ma solo coi caporali o capi d'azienda, verso i quali gli operai hanno credito o debito. Il proprietario od affittuario per altro veglia a che siano pagati. In generale i lavoratori della terra e i pecorari non fanno debiti; i vaccari, cavallari e bifolchi hanno più tendenza a contrarne.

Quando un proprietario o un affittuario attende accuratamente ai suoi affari campestri, ha rapporti continui ed immediati con tutti i lavoratori e pastori, di cui sorveglia e dirige l'opera, a seconda dei casi, li stimola, rampogna, incoraggia e sovviene in caso di bisogno o di malattia. Questi rapporti sono tanto più stretti e più frequenti, quanto più è elevato nell'azienda il grado dell'operaio campagnuolo, e perciò sono migliori cogli operai fissi che cogli avventizi. L'intensità di tali rapporti diminuisce anche molto nei terreni coltivati a corrisposta fissa, ciò che spiega perchè a preferenza in queste località pulluli il malandrinaggio.

L'azione, le qualità d'animo e di sapere del proprietario, o conduttore, esercitano sull'agricoltore e più ancora sulle condizioni dell'agricoltura, una influenza grandissima.

Dipende dalla oculatezza del proprietario di provvedersi di capi azienda onesti e capaci e di lavoratori solerti; dipende dalla sua attività ed intelligenza che tutto proceda regolarmente; che ai pascoli e ai boschi s'usino le diligenze opportune; che ai seminati si facciano le lavorazioni necessarie; che i bestiami abbiano cibo, acqua e cura; dipende da lui che si correggano i difetti, e s'introducano miglioramenti. Nè influenza minore, la probità, l'assennatezza, la generosità d'animo del proprietario hanno sulla popolazione agricola.

L'esempio migliora grandemente i loro costumi ed è fattore di civiltà, come il rispetto e l'affezione che il proprietario si cattiva dalle classi rurali è fattore potente di conservazione sociale; poichè nei giorni di rivolgimenti queste classi saranno il più sicuro baluardo contro le improntitudini delle plebi irrequiete della città.

Tra i lavoratori della terra avventizi e le popolazioni rurali vi sono pochissimi rapporti, poichè quelli si recano dalle tenute nei paesi, soltanto per provvedersi degli oggetti di necessità. Appartenendo quasi tutti ad altre provincie, è difficile che cogli abitanti entrino in intimità e dimestichezza.

Alcuni di questi però che riescono ad ammassare un discreto peculio, si accasano

talvolta nei paesi dove finiscono per mescolarsi col resto della popolazione. Maggiori contatti hanno gli operai avventizi colla città dove si recano quando sono senza lavoro per procurarselo.

I campagnuoli fissi poi appartengono tutti ai paesi limitrofi all'agro romano, dove hanno le loro famiglie, e dove sogliono andare quando ottengono licenza. Nessun rapporto si creano colla città dove vanno, salvo che il servizio non lo richieda. Non avendo colonie nel senso stretto della parola, non si può precisare il numero d'individui che compongono una famiglia colonica.

L'alimentazione varia a seconda dei tempi e delle abitudini dei lavoratori.

I lavoratori che vengono dagli Abruzzi, dalle Marche e dall'Umbria, fino al-l'aprile, si cibano di pane e farina di granturco.

Così pure gli abitanti del Frosinonese e Velletrano, e della Comarca di Tivoli e Filettino. I pastori si cibano di pane e ricotta. A coloro che sono stabilmente addetti al-l'azienda del fattore, del capoccia ed ai lavoranti dell'aia, si suole somministrare come supplemento del salario una quantità fissa di cibo, pane, sale, carne salata, formaggio, olio, vino. Ai pecorari sale ed olio, e raramente vino. Il vino si dà soltanto nei lavori primaverili ed estivi. Quanto alle abitazioni, nei casali dimorano gli uomini addetti a lavori fissi, che sono per lo più nativi della provincia (butteri, bifolchi, ecc.), e coloro che sopraintendono alle varie aziende (massaro, fattore, capoccia, ecc.); gli operai avventizi provenienti in generale dalle provincie finitime hanno albergo in ripari stabili o provvisori prossimi ai terreni che coltivano; le compagnie che durante l'inverno attendono alla lavorazione del grano, in fabbricati; i tagliatori e pecorari in capanne di legname; i falciatori mietitori che vengono nella mite stagione si ricoverano sotto tende o capanne di frasche, e qualche volta giacciono senza riparo all'aria aperta, non senza conseguenze funeste per la loro salute.

Non vi sono riunioni nelle stalle.

Quanto ai vestiti, i pastori e bifolchi vestono discretamente, e sempre di lana, ma gli altri lavoranti di poca lana e tela che non li ripara che imperfettamente.

Non avendo colonie che in ristrettissime proporzioni, non si può dire quale sia il regime interno delle famiglie e le consuetudini che ne regolano l'andamento. Industrie casalinghe non esistono, tranne rare eccezioni in alcune località, per esempio, pei bachi da seta, per la filatura della canapa, del lino e della lana.

Non esistono stabilimenti industriali, se si eccettuano le cartiere di Subiaco, Grottaferrata e Guarcino, le ferriere di Tivoli, Ronciglione, Tolfa e Bracciano, lo stabilimento dell'allumite a Civitavecchia, la fabbrica degli zolfanelli a Viterbo, Corneto ed Albano. I lanifici non hanno retto alla concorrenza. Non v'hanno altre sorgenti di guadagno avventizio.

Potrebbero utilmente ed agevolmente estendersi i lavori in lana, lino, canapa e paglia.

La media delle giornate di un operaio agricolo varia dalle 200 alle 300 l'anno. Il periodo delle maggiori fatiche è quello dei raccolti, dei fieni in maggio e dei cereali in giugno.

I mesi di maggior riposo sono quelli di agosto e settembre.

Le donne e i fanciulli attendono ai lavori dei granai. Le donne si adoperano

inoltre ai lavori delle vigne. Il loro lavoro equivale a 2[3 di quello degli uomini adulti, ed in tal proporzione viene rimunerato. Il lavoro dei fanciulli di età troppo tenera nuoce alla loro salute.

La promiscuità poi delle donne e dei fanciulli cogli adulti nelle compagnie *bastarde* non è certo una scuola di moralità.

La tassa del macinato era in vigore nello Stato romano prima che fosse riunito alla comune madre Italia.

La tassa di macinazione del grano segna un lieve aumento (non tenendo a calcolo la tassa comunale che ora ai comuni accorda la legge) largamente compensato dalla esazione meno arbitraria e vessatoria.

Nel 1874 veniva instaurato il sistema semplicissimo dell'accertamento mediante un congegno meccanico, di fronte a quello già in vigore di esazione per mezzo di agenti, e per mezzo di bolletta. Prima era vietata rigorosamente la macinazione notturna; l'agente poteva perfino stabilire la sua dimora nel molino, tenere le chiavi di qualunque luogo in cui si trovava una quantità di grano per minima che fosse; per trasportare le farine da un luogo ad un altro, bisognava sottostare a formalità minuziose, ecc. Tutti questi legami erano tolti; senonchè la fiscalità degli agenti valevasi delle imperfezioni della nuova legge per renderla più gravosa.

Il contatore se è pregevole per la semplicità e l'esattezza nel contare il numero dei giri, non dà con precisione tutti gli elementi necessari alla determinazione di una quota fissa, in vista dei differenti congegni e delle variate qualità del grano che si sottopongono alla macinazione; quindi questa, ora, in ciascun molino si determina approssimativamente, ed è in tale determinazione approssimativa che gli agenti mossi da soverchio zelo impongono una quota esorbitante. È quindi a desiderare che il *contatore* sia presto sostituito da un istromento che dia una quota fissa, sia questo il *pesatore* o altro qualunque; o che venga posto remora alle esorbitanti pretese degli agenti.

Una novità però dalla legge sopravvenuta veniva ad aggravare la classe agricola. E questa era la tassazione di generi che sono i principali elementi della sussistenza del contadino, quali il granturco, la segala e gli altri cereali inferiori. Per cotesto rispetto può dirsi che la tassa del macinato abbia reso più difficile e costosa l'alimentazione delle popolazioni rurali, molto più se alla tassa governativa si aggiunge la comunale.

Molini meccanici non ne esistono che due in Roma, nè se ne esistessero arrecherebbero vantaggio, poichè il miscuglio che quei mugnai fanno delle buone farine con altre di qualità inferiore, e spesso guaste o di leguminose, produce un pane cattivo, di qualità inferiore a quello dei molini ordinari, e poco nutritivo; specialmente quello destinato alla classe povera, dal quale è tolto tutto il primo fiore..

Lo stato generale sanitario non è soddisfacente; l'aria è cattiva, cattiva l'alimentazione e il vestito, le abitazioni poco salubri.

I campagnoli per la vita di fatiche e privazioni che menano, non giungono a tarda età, specialmente nei luoghi in cui domina la malaria.

Dalle pubblicazioni del Ministero di agricoltura e commercio sul movimento dello stato civile desumiamo il rapporto tra l'età e la mortalità del triennio 1873-75:

Morti	1873			1874			1875		
	Totale	Maschi	Femmine	Totale	Maschi	Femmine	Totale	Maschi	Femmine
Dalla nascita a 1 anno .	6,319	3,380	2,939	6,411	3,429	2,982	6,510	3,533	2,977
Id. a 5 anni .	12,868	6,699	6,169	12,217	6,334	5,883	12,916	6,942	5,974
Id. a 15 anni.	14,795	7,699	7,096	14,103	7,290	6,813	15,090	8,050	7,040
Da 15 anni in su . . .	13,307	7,582	5,725	14,130	8,064	6,066	13,885	7,917	5,968
Da 80 anni in su . . .	568	398	470	839	358	481	724	326	398

Per l'età in cui si contrae matrimonio, riportiamo dalla stessa fonte la statistica dei matrimoni secondo l'età dei coniugi:

Matrimoni	1873		1874		1875	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Dai 15 ai 20 anni	22	347	30	419	26	436
Dai 20 ai 25	578	1,343	744	1,609	815	1,926
Dai 25 ai 30	1,113	819	1,400	996	1,697	1,227
Dai 30 ai 35	731	337	829	416	1,008	507
Dai 35 ai 40	326	169	357	157	454	220
Dai 40 ai 45	178	80	186	113	230	122
Dai 45 ai 50	108	40	125	68	142	60
Dai 50 ai 60	87	29	90	33	122	54
Dai 60 in su	21		40		55	
Totale . . .	3,164	3,164	3,811	3,811	4,552	4,552

L'attitudine dell'uomo al lavoro dura fino alla vecchiaia. La mortalità dei bambini è nelle proporzioni ordinarie, più intensa nei luoghi di aria malsana.

Il baliatico è una specialità dei Castelli romani. Un'idea dello stato sanitario può aversi dai risultati della leva. Dalla relazione del general Torre pei nati nel triennio 1850-52 ricaviamo che su 15,735 individui sottoposti alla visita medica, furono riformati 4339 per infermità o imperfezioni, cioè il 275 75 per cento.

Le infermità prevalenti nella proporzione di uno a mille:

Tigna ed alopecia	6 81
Cecità di ambidue gli occhi . . .	6 86
Cirsocele e variocele	7 36
Malattie delle ossa	7 75
Imperfezioni delle estremità . . .	8 07

Deformità del torace	9 34
Malattie di petto e del cuore . .	13 66
Ernie e sventramenti	14 99
Gracilità e polisarcia	64 50
Mancanza di statura	88 33

La pellagra non esiste.

Le febbri miasmatiche predominano quasi dappertutto con varia intensità a seconda della minore o maggiore malsania dell'aria, che qualche volta le fa degenerare in perniciose.

Abbiamo già indicato quali località debbano ritenersi come più malsane.

Dalle relazioni dell'Ufficio sanitario comunale vediamo che su 5244 infermi curati in campagna nel triennio 1873-75 dai medici municipali, ben 4388 erano affetti da febbre intermittente.

Nell'ospedale di S. Spirito il numero delle febbri periodiche fu il seguente:

Anno	Totale degli infermi	Febbri intermittenti
1864	11,224	5,809
1868	11,534	6,844
1872	20,326	14,961
1873	18,023	14,993
1874	18,192	14,209
	79,299	56,816

Dopo le febbri intermittenti prevalgono le affezioni reumatiche e di petto.

Il servizio medico nei centri abitati è soddisfacente, poichè non v'è comune che non abbia il suo medico condotto; ma nella nuda campagna manca affatto, e spesso gl'infelici che cadono infermi, muoiono per mancanza di cure intelligenti.

Il Comune di Roma ha istituito alcune condotte nell'Agro romano, ma sono affatto insufficienti al bisogno, per le grandi distanze, e la mancanza di mezzi di trasporto; e la loro istituzione va attribuita piuttosto all'intenzione del Comune di avvalorare le sue pretese al mantenimento della irregolare ed estesa sua circoscrizione territoriale, cui grava d'imposte senza ritegno alcuno. Fuori dei capiluoghi di circondario e di qualche altra rara località, non esistono ospedali che nella città di Roma. E le autorità competenti farebbero opera umanitaria se intendessero ad istituirne in maggior numero e provvedessero altresì alla gratuita somministrazione dei medicinali.

Società di mutuo soccorso non ne esistono che tra gli artigiani, nei centri più popolati.

In molti luoghi gli agricoltori sono riuniti in Università, che hanno per iscopo di regolare l'esercizio dei comuni diritti di pascolo e di semina.

Alla fine del 1875 esistevano 8 Casse di risparmio, le quali avevano emesso 40,869 libretti del valore di lire 30,729,719. A queste si può dire quasi totalmente estranea la classe agricola per le sue abitudini e per la ristrettezza dei guadagni.

Utilissima sarebbe l'istituzione delle Casse di risparmio postali; però la legge avrebbe dovuto non solo istituirle, ma divulgarne l'esistenza e l'utilità, che ai più oggi sono totalmente sconosciute.

Come si è detto, i nuovi ordinamenti diretti a trasformare le condizioni della proprietà non possono per ora produrre sensibili effetti: non è quindi il caso di tenerne parola.

Dell'istruzione tecnica si è già trattato. L'istruzione superiore e secondaria non riguarda le popolazioni rurali, dalle quali non si può pretendere più della istruzione primaria.

Questa era sotto il Governo pontificio oltremodo negletta; oggi però spira una nuova aura di vitalità intellettuale. Tutti i comuni hanno istituito scuole elementari, dirette da maestri patentati.

Il numero degli scolari è grandemente aumentato, e l'istruzione ha realizzato un notevole progresso e continua a diffondersi rapidamente.

L'insegnamento privato si può dire non esista nella nostra provincia. Cominciansi ad avviare scuole serali e domenicali per gli adulti.

Prendendo per base il censimento del 1871, il numero degli analfabeti è del 70 67 per cento, inferiore cioè alla media generale d'Italia del 73 27.

Nei maschi raggiunge il numero di 66 78 per cento, nelle femmine di 75 20 per cento.

Un'idea del grado d'istruzione si può avere dai resultati della leva.

Dalle accurate relazioni del general Torre, togliamo i seguenti dati:

Anni	Sopra 100 iscritti sono analfabeti					
	Roma	Civitavecchia	Frosinone	Velletri	Viterbo	Totale
1850	41.80	55.91	82.30	67.87	64.36	59.93
1851	45.88	57.38	80.68	79.74	60.11	59.68
1852	42.72	42.53	82.64	62.81	69.59	59.69

Ed essendo gl'inscritti divisi per professioni, riferiamo i dati che riguardano gli agricoltori, pastori, bovari e cavallari:

Dei bovari, cavallari, agricoltori e pastori inscritti		Roma	Civitavecchia	Frosinone	Velletri	Viterbo
1850	Sanno leggere e scrivere	128	4	32	15	103
	Sanno solo leggere. . .	18	»	1	7	6
	Analfabeti	300	15	463	150	352
1851	Sanno leggere e scrivere	176	12	42	8	53
	Sanno solo leggere. . .	32	»	28	4	26
	Analfabeti	504	25	523	218	352
1852	Sanno leggere e scrivere	198	13	5	32	102
	Sanno solo leggere. . .	1	2	»	16	3
	Analfabeti	452	19	26	157	451

Il servizio militare esercita sui contadini un'influenza salutare e benefica. Partono rozzi ed ignoranti e ritornano con una certa coltura, col sentimento del rispetto, coll'abitudine della disciplina e del lavoro.

Partono colle loro idee che non vanno più in là del campanile natìo e tornano coi sentimenti di nazionalità e di patria, del dovere e dell'onore. Opportunissimo quindi sarebbe stato quel provvedimento che il deputato *Fambri* proponeva nella discussione dell'ultima legge sul reclutamento, che cioè gli analfabeti fossero di diritto ascritti alla 1ª categoria.

L'emigrazione. — Non ha luogo, che in limiti ristretti. La partenza degli operai avventizi, terminate le lavorazioni, non è emigrazione, ma ritorno dalla immigrazione, che ci forniscono l'Abruzzo, l'Umbria e le Marche.

La moralità della classe agricola nella nostra provincia è piuttosto soddisfacente. Sono preferibili a tutti i campagnuoli della provincia che vivono nelle tenute, i pastori che l'estate emigrano alla montagna. Vengono in secondo luogo i pastori indigeni, i lavoratori avventizi delle Marche, Umbria ed Abruzzo, ed in ultimo i contadini, affittuari, mezzadri o coloni, che vivono permanentemente sui campi.

ESTRATTI DI ALCUNE MEMORIE

PRESENTATE ALLA GIUNTA PER L'INCHIESTA AGRARIA

DAL

COMIZIO AGRARIO DI ROMA

SULLE PIANTE ORTENSI E IL GIARDINAGGIO NELLA PROVINCIA DI ROMA

Relazione del cav. AUGUSTO POGGI.

PIANTE ORTENSI. — La coltura dei giardini, degli orti e dei pomari è un ramo d'industria trascuratissimo presso di noi, e che abbisogna di miglioramento tanto nelle coltivazioni quanto nella introduzione di nuove piante, in modo da dare un maggiore sviluppo a questa importante produzione.

Allo stato suddetto bisogna aggiungere una piaga veramente desolante, che rende il commercio e l'industria delle ortaglie poco o niente rimuneratrice, ed è il *bagherinaggio* che infesta la nostra piazza.

Un altro incaglio fortissimo che incontrano i nostri proprietari di orti, è l'immensa facilità d'introduzione di ortaglie e di frutta dalle provincie meridionali, che arrivano in grandissima quantità sul mercato di Roma, deprezzando i prodotti del luogo e facendo diminuire ad un tempo il numero dei nostri coltivatori, i quali, per ragione della diversità del clima, della terra, della mano d'opera, non possono vendere al prezzo a cui vendonsi nel mercato i prodotti delle provincie del mezzogiorno.

Le primizie, che esse danno, costituiscono un guadagno fortissimo, perchè giungono nel mercato di Roma quando i nostri prodotti non sono pervenuti a maturità; allorquando poi la produzione locale arriva sul mercato, trova i prezzi avviliti e non rimuneratori della spesa. A ciò si aggiunga la condizione tristissima dei produttori, obbligati o spinti a cadere nelle mani del *bagherino* ed a vendere a prezzo mitissimo piuttosto che riportare indietro la merce.

Un'altra causa che impedisce lo sviluppo del commercio delle ortaglie, è l'obbligo di vendere la merce in una sola piazza, ove si cade in mano del bagherinaggio: l'istituzione di vari mercati, ove l'ortolano avesse campo di poter vendere più a minuto che all'ingrosso la sua merce, recherebbe vantaggio al coltivatore, il quale ne avrebbe stimolo per fare delle piantagioni migliori, dalle quali risulterebbe un sicuro guadagno per lui ed un utile anche pel consumatore.

Anche il prezzo della mano d'opera, cresciuto in causa dell'aumento dei fitti e dei viveri, è ragione non piccola del meschino stato della nostra orticoltura. Non si esagera asserendo che presso di noi la mano d'opera costa molto più che in tutte le altre provincie italiane.

Ciò premesso, si deduce facilmente come la industria orticola non prosperi fra noi, sia per la mancanza d'istruzione nei coltivatori, i quali non sono spinti ai miglioramenti che dall'amore individuale che portano alla loro industria, sia per la mancanza del tornaconto, e quindi poco o nulla si faccia per accrescerne e migliorarne i prodotti e come anzi l'industria stessa si trovi in uno stato di decadenza, specialmente dopo la distruzione di tutti gli orti nell'interno della città, derivata dalla fabbricazione dei nuovi quartieri.

Da tutto questo però il commercio orticolo non ha ricevuto un danno; diremo anzi che gliene venne un bene: la piazza di Roma è abbondantemente provvista dal Napoletano, che trova il tornaconto a spedire a noi i suoi prodotti. Ma chi ne ha sentito danno è l'industria propriamente detta, alla quale se non si è rinunciato del tutto devesi allo zelo di coltivatori e alla indiscutibile preferenza che hanno su quelle napoletane le qualità delle ortaglie coltivate presso di noi. A ciò si deve se, distrutti gli orti innumerevoli che si trovavano nell'interno di Roma, l'industria ha tentato di estendersi nelle vigne prossime al circuito della città e che aveano facilità d'irrigazione, ma questi tentativi che rivelano sforzi generosi per mantenere una tale produzione, restano paralizzati dalla concorrenza dei prodotti meridionali, dall'alto prezzo degli affitti, dall'enormità della mano d'opera, di guisa che constatandosi che l'industria non è affatto rimuneratrice viene a grado a grado abbandonata, sostituendosi ad essa altre culture meno dispendiose.

Quello che si coltiva su larga scala presso di noi è il *cavolame* e il *carciofolame* dei quali si fa anche esportazione. Anche la patata è coltivata moltissimo, perchè, oltre al grande consumo che se ne fa all'interno, è ricercata altresì al di fuori. Il resto delle ortaglie, come fave, piselli, lattughe, ecc., sebbene di qualità superiore, è prodotto in quantità tali che scompaiono sul mercato.

Alle colture forzate nemmeno si pensa; oltrechè queste richiedono istruzione e spesa, non possono riuscire di utile al commercio, e divengono un genere assolutamente di lusso. A ciò si aggiunga che, in grazia del clima, nel mezzogiorno d'Italia potendosi far di meno di tal genere di coltura, si hanno colà frutti ed erbaggi precoci ottenuti in piena aria, che a noi sarebbe impossibile avere nel tempo stesso. Non riescirebbe però difficile di poter ottenere un miglioramento nella precocità della produzione, ma torna qui in campo la questione della mancanza d'istruzione nei coltivatori.

Circa ai pomari è increscioso il dire come non ve ne siano affatto: tutti i frutti che sono in commercio si debbono in gran parte all'amore di alcuni proprietari che da loro stessi e con poche cognizioni vanno acquistando di qua e di là degli alberi da frutto, che spesso periscono perchè non educati e piantati secondo l'arte.

Le persiche che noi coltiviamo portano il vanto su moltissime specie di frutti, perchè nel nostro suolo allignano benissimo, abbenchè brevi siano gli anni della loro durata. Questo frutto è facilissimo ad esportarsi, e di esso s'incomincia a fare un notevole commercio.

Una gran parte degli altri frutti è sempre una riproduzione delle antiche varietà, e difficilmente nei nostri mercati se ne veggono delle nuove, perchè i nostri coltivatori non le conoscono, mancando di pomari ove vederle per studiarne la coltura e quindi farne acquisto.

Nei possedimenti del principe Borghese presso Frascati esiste un pomario di proprietà del principe suddetto, e benchè di antico sistema, pure riesce di molta utilità per lo studio delle coltivazioni e delle belle specie di frutti che vi si possono ammirare. Se tutti i grandi proprietarî o una parte almeno di essi ne avesse seguito l'esempio, è certo che in pochi anni la ricchezza dei frutti in Roma sarebbe immensa, e se ne potrebbe fare all'estero una grandissima esportazione, offrendo così al nostro paese una non lieve fonte di guadagno.

L'unico pomario in Roma l'abbiamo al vivaio comunale: ma il primo errore è stato di aver creduto quella situazione e quel luogo adattato a quest'uso, non pensando che quella terra può discutersi se sia buona; è bensì opportuna per le piante di ornamento ma non lo è certo per i frutti, perchè questi esigono un terreno molto più magro e più elevato e non vogliono adacquature a pantano, ciò che disgraziatamente accade al vivaio comunale; motivo per cui le piante, tratte di là e situate in terreni di qualità inferiore, difficilmente vi allignano o muoiono prestissimo.

Sarebbe quindi da raccomandare la istituzione di un pomario, come si è iniziato già, ma in troppo limitate proporzioni, nella scuola Pratica di Agricoltura. Un pomario si richiederebbe ove annualmente fossero introdotte tutte le più utili specie e varietà di nuovi frutti, sapendo scegliere le qualità riconosciute buone e meglio adatte alla natura del suolo, ed evitando di accettare ciecamente tante specie, che le pompose descrizioni dei cataloghi pongono ogni anno in vista.

Ora una gran parte dei frutti primaticci ci giunge dalle provincie meridionali, ma se queste ci possono far concorrenza nella quantità, non lo possono davvero nella qualità, perchè i nostri frutti, ben coltivati e côlti a tempo, sono superiori d'assai per gusto ed apparenza.

I limoni *romaneschi* in un'epoca non remota si coltivavano qui a migliaia; ora non servono che alla speculazione di pochissimi, e sono venduti a prezzo sì elevato da potersi annoverare tra i frutti di lusso. In quanto agli aranci non è possibile di preferire i nostri a quelli del litorale del sud, perchè presso di noi cotali frutti difficilmente maturano, e si è costretti a raccoglierli troppo presto a motivo dei freddi invernali, ossia quando sono ancora immaturi.

Se di queste due specie è diminuita la coltivazione, è aumentata invece di molto quella del mandarino, che è divenuta non solo pianta di ornamento per i giardini, ma è anche di grande utilità al commercio per i suoi frutti, dei quali col tempo potrà farsi anche una larga esportazione all'estero.

Attualmente la pomicultura nel circondario viterbese, secondo le notizie comunicate da quella sotto-prefettura, non è largamente esercitata se non nel territorio di Canepina, il quale fa commercio di frutti squisiti ed accuratamente coltivati, con Roma, Civitavecchia, Viterbo e con altri paesi.

La stessa Canepina, Vallerano, Vignanello, Fabrica e Carbognano, producono in abbondanza eccellenti nocciuole, delle quali si fa un esteso commercio fin anco con Trieste. Bomarzo e Celleno producono buoni fichi e ciliegie primaticcie.

Nel resto del circondario di rado i pomi sono coltivati in terreni a ciò esclusivamente destinati; tuttavia non v'è podere che non ne sia largamente fornito.

Quasi ogni paese del circondario è abbondantemente provvisto di terreni ortivi,

e le coltivazioni che di preferenza vi si esercitano, con importante rimunerazione, sono: canapa, tabacco, broccoli, granturco, cavoli, rape, sedani, carote, fagiuoli, piselli, fave, porri, cipolle, cocomeri, meloni, pomodori, cedrioli, patate, e tutta la infinita serie di ortaglie ad uso commestibile, non escludendo il carciofo e l'asparagio, dei quali prodotti, essendo esuberanti alla consumazione interna del circondario, si fa un largo commercio di esportazione. Bolsena fa industria speciale di piantonai in letti caldi e in piena terra, ritraendo dalle piantine che mette in commercio un importante guadagno.

Nella coltura degli orti viene osservato con discreto criterio l'avvicendamento delle piante, ed in egual modo viene eseguita l'applicazione dei letami. Le concimazioni più in uso per fecondare la terra sono: lo stallatico, il pecorino, il pollino, i sovesci complessi di varie piante, e anzitutto i semi bolliti di lupini.

Nel territorio di Velletri, scrive il professore Galli, non è, generalmente parlando, molto estesa la coltivazione degli orti, ed è appena conosciuto il pomario propriamente detto. D'ordinario quasi tutto il terreno attorno ai centri popolati vien tenuto a vigna, se nel piano od in collina; sui monti, si pianta a olivi, e in qualche luogo a castagni, come avviene specialmente nei Lepini che sono monti di natura calcarea. I terreni lontani dalle città e dai paesi servono per la coltivazione dei cereali e per i pascoli, quando non sieno così pietrosi o così alti da rendervi impossibile o pochissimo utile qualunque genere di coltura.

Nondimeno presso le mura ed anche dentro la cinta dei luoghi abitati si suol coltivare ad orto un certo spazio di terreno, che è più o meno in proporzione col numero degli abitanti, colle qualità del clima locale e del suolo, e colla quantità d'acqua di cui si può disporre. Quindi è che lo sviluppo degli orti è massimo a Terracina, quasi altrettanto nel piano della Palude Pontina sotto Sezze, un po' minore a Velletri, minore ancora a Segni, Cori e Cisterna, minimo a Valmontone e negli altri luoghi che sono troppo poveri di acqua, o troppo alti (Norma, Roccamassima, Artena, ecc.)

Il territorio di Terracina sarebbe nella massima parte disposto naturalmente a divenire un importantissimo centro di orticultura: clima marino, leggera pendenza a mezzodì, ripari a nord, terreno sciolto e ricco di materiali assimilabili, e sopratutto acqua perenne ed abbondante, che con poca fatica e poca spesa potrebbe essere con canali e chiuse diramata e distribuita per tutti gli usi e in tutti i tempi. Ma per difetto di facili e pronte comunicazioni colle città prossime più popolose e colla capitale, gli agricoltori di colà son costretti a contentarsi di soddisfare ai bisogni dei cittadini e di coltivare per soprappiù quegli ortaggi soltanto che possono meglio resistere per più giorni all'azione dell'aria e del caldo ed agli scuotimenti dei carri. A questo scopo non serve gran quantità di acqua: e però, in luogo di prenderla dai prossimi corsi pontini, se la procurano in una maniera più che arcaica, raccogliendo l'acqua di pioggia e di piena entro grandi cavi fatti nella parte superiore degli orti e trasportandola poi a braccia sulle piantagioni per mezzo di grosse brocche di latta (brocconi). Così l'assorbimento e l'evaporazione si rubano buona parte della provvista, e in tempo di siccità prolungata non si ha di che innaffiare. Ad onta di tutto ciò, i prodotti ortensi di Terracina riescono senza contrasto i migliori del circondario, e se potessero avere

uno sviluppo più largo e più razionale, e se potessero inoltre essere trasportati senza molta spesa, senza molto fastidio e senza sciupio, non pure quella città, ma la metà meridionale della provincia e Roma stessa ne ricaverebbero grandissimo vantaggio.

A Velletri gli orti si stendono intorno alla città; i migliori vengono irrigati a mano con acqua di sorgente, per gli altri si attinge acqua dalle vicine fontane, o vi si conduce con tubi di latta che si montano e smontano ogni volta. Ma a Velletri quasi ogni vigna serve anche da orto, dando ai coltivatori gli erbaggi più comuni, e qua e là anche i meno comuni, essendo allineati sui viali grandi e piccoli, ovvero raccolti in apposite aree ben esposte. Nelle vigne abbondano le cisterne, che ricevono la pioggia dai tetti dei *tinelli* e dei casini. Tuttavia nelle siccità un po' prolungate anche qui gli erbaggi languiscono. In genere il frutto degli orti e delle vigne basta sufficientemente all'uso dei cittadini, e son poche le cose che si ricevono di fuori.

Il medesimo a un dipresso può dirsi per gli orti prossimi alla città e per alcune vigne in quel di Sezze. Ma i suoi orti posti in pianura sulla palude Pontina sono in ottime condizioni, perchè irrigati da acque correnti, opportunamente distribuite per mezzo di rigagnoli e di canali artificiali, ond'è che questi orti danno luogo ad una esportazione non disprezzabile.

A Cori, Segni e Cisterna non è possibile avere altra acqua che di quella di pioggia: quindi gli erbaggi vi scarseggiano nella state.

A Valmontone e nelle terre vicine non si hanno veri orti, e ciò tanto per mancanza di acqua quanto per le abitudini delle popolazioni: ma supplisce abbastanza, almeno per Valmontone, la prossima Palestrina.

Dal tutt'insieme può dunque concludersi che i centri più popolosi del circondario veliterno non sono troppo poveri nè troppo ricchi a ortaggi; che se talora ne soffrono difetto in alcuna parte, ciò avviene a causa di insufficiente irrigazione; e che l'industria ortense vi potrebbe essere assai migliorata, massime a Terracina, dove concorrono naturalmente le più propizie circostanze locali.

Le specie di ortaggi che si coltivano nel circondario sono in generale le comuni, poichè l'industria è tutta in mano di persone incolte, che lavorano empiricamente, per tradizione, senza idee di culture forzate, senza nozioni di botanica, di fisiologia vegetale, di acclimazioni, senza conoscere altro concime che il letame di stalla, in una parola senza direzione scientifica. E tuttavia i prodotti riescono abbastanza buoni, anzi spesso eccellenti e molto più saporiti che quelli di altre contrade. Accennerò brevemente gli ortaggi di maggior interesse alimentare e commerciale.

Lattughe. — Tre o quattro varietà della *Lactuca sativa* (romana, ricciuta o crespa, frangiata). In talune epoche dell'anno si ammonticchia la terra intorno ai cesti (che qui si chiamano *piedi*) per averne le foglie bianche e tenerissime.

Indivie. — Diverse varietà del *Cichorium Endivia* (maggiore, minore, riccia). Sono trattate come le lattughe.

Cicorie. — Si tengono a spiazzi e sono assai tenere e saporite. Vengono serbate molte piante che si fanno crescere completamente (si dice *spiegare*) e si legano a mazzo per ottenere i così detti *mazzocchi*, buonissimi come insalata. Si fa ancora grandissimo uso della cicoria selvatica, che nasce nei campi e nelle vigne dopo lavorato il terreno. Quella dei campi viene raccolta ogni giorno da donne forestiere

venute dalla Campania (*cicoriare*), le quali vi mescolano altre eccellenti erbe campestri, come punte di finocchio giovane, rughetto, borragine, ecc. e specialmente gustosissimi *raperonzoli* (*Cichorium Intybus*).

Mesticanze. — Insalate tenerissime composte di varie erbe a foglie minute e molto saporite, alle quali si unisce talora qualche foglia di sedano giovane.

Sedani (Sèlleri). — Si ottengono molto grossi e bianchi.

Finocchi dolci (*Foeniculum dulce; finocchio d'Italia* de' Francesi). — A Velletri sono molto saporiti ma difficilmente raggiungono la grandezza, la bianchezza e la delicatezza di quelli che possono coltivarsi ove l'acqua è in maggior abbondanza.

Spinaci. — Molto coltivati a Terracina.

Radici. — Più specie e varietà (ravanelle, radiche gialle, ecc.).

Pastinache — Abbondanti a Terracina.

Barbabietole rosse (*Beta rubra romana*), che volgarmente da noi si chiamano *carote.*

Bietole (*Beta maritima*) detta comunemente *bieta.*

Marignani (Solanum Melongena). — Si coltivano specialmente a Terracina.

Cavoli. — Molte specie e varietà. Cavoli ortensi commestibili (*Brassica oleracea bullata, maior vulgaris, polycephala*)*;* cavoli cappucci (*B. capitata*)*;* cavolo fiore (*B. cauliflora*; cavoli romani ossia broccoli (*B. asparagoides*); navoni (*B. napus*). Abbondano, specialmente a Terracina e a Sezze, donde si esportano cappucci, cavoli fiori e broccoli in gran quantità.

Rape (*B. Rapa*). — Abbondanti e tenere.

Pomodori (*Solanum Lycopersicum L.*; *Lycopersicum esculentum Dun.*) — Diverse varietà; la comune, abbondantissima a Terracina, dondè se ne esporta gran quantità e dove si fabbrica un'ottima conserva che si pone in commercio. A Velletri si fa importazione di questo frutto da Nemi e da Civita Lavinia.

Patate o pomi di terra (*Solanum tuberosum*). — Molto abbondanti. Esportazione da Valmontone, importazione a Velletri, ove sono anche comuni nelle vigne.

Agli e cipolle (*Allium porrum, Allium sativum, Allium Cepa*). — Abbondanti. Importazione dei bulbi secchi a Velletri.

Piselli. — Due o tre varietà del *pisum sativum.* Abbondanti a Terracina, importazione dei legumi freschi a Velletri, sebbene se ne faccia ivi larga cultura nelle vigne. A Terracina i piselli si raccolgono fin dal gennaio naturalmente, cioè senza alcuna cura speciale, ma per le accennate difficoltà di trasporto il commercio ne è limitato.

Fave (*Vicia Faba vulgaris e maior*). — Abbondanti, specialmente le grosse che si chiamano *romanesche.* Gran consumo di fave fresche, che s'importano a Velletri benchè sieno comuni nelle vigne e riescano saporitissime. Le volgari (*favette*) sono mangiate nell'inverno dai vignaiuoli, e si serbano ancora pel bestiame.

Lenticchie (*Ervum lens*). — Poco abbondanti.

Ceci (*Cicer arietinum*). — Abbondanti.

Fagiuoli (*Phaseolus*). — Molte specie e varietà: *bianchi, rossi, gialli, a occhio, ortolani,* ecc. Abbondantissimi, massime a Tivoli, Arsoli, Cerveteri, Terracina, Artena, Valmontone, ecc., con larga esportazione. Importazione a Velletri dei semi secchi. Gran consumo di fagiuoli freschi (*fagiuoletti*). Altre specie vengono coltivate solo da alcuni amatori.

Peperoni (*Capsicum annuum*, detto anche *peperoncino o diavoletto*). — L'annuo è molto abbondante. Importazione a Velletri.

Carciofi (*Cynara scolymus*). — Abbondantissimi. Grande esportazione da Terracina e da Sezze, d'onde ne va gran quantità a Roma, e sono così ricercati, che spesso in quella città non rimane di che contentare gli abitanti. A Terracina sono già maturi al principio di marzo. Si fa ancora gran consumo di cardoni selvatici (*Cynara Carduncuclus*) che sono raccolti nelle campagne dalle *cicoriare*.

Zucche (*Cucurbita*). — Molte specie e varietà: spagnole (*C. maxima*), cucuzzole, *citrulli*, ecc. Esportazione da Terracina e da Sezze. Le *spagnole*, che si conservano pel verno e sono molto saporite, raggiungono a Terracina dimensioni enormi, sicchè un uomo robusto ne può appena portare una sulle spalle: sono sferiche ovvero oblunghe. Si coltivano alcune specie per ornamento, rosse, nere, listate, pescherecce, ecc.

Cocomeri (Cucurbitas citrullus). — Oblunghi e sferici, molto saporiti. Esportazione in abbondanza da Terracina e da Sezze: importazione negli altri luoghi.

Poponi o meloni. — Diverse varietà. Esportazione da Terracina e da Sezze. Si coltivano specialmente nella palude pontina, in terreni preparati apposta, insieme coi cocomeri. Una varietà bianca è notevolissima a Terracina: questi meloni si raccolgono sul finire d'ottobre, si sospendono con giunchi e funicelle in ambienti arieggiati ed asciutti (meglio se esposti al nord), e si conservano perfettamente e lungamente, come se allora allora fossero distaccati dalla pianta. Sono di sapore gratissimo.

Asparagi. — Coltivati in qualche terreno per uso privato.

A Terracina si coltivano ancora *papaveri*, e quasi in tutti i luoghi erbe aromatiche per condire le vivande, comporre salse, ecc.

La maggior parte di questi erbaggi hanno grandissima importanza per l'economia domestica del circondario; perocchè può tenersi per cosa certa che circa tre quarti della popolazione ne usa tutti i giorni per oltre la metà delle sostanze alimentari necessarie al mantenimento della vita (legumi, patate, cavoli, broccoli, peperoni, zucche, insalate). Un aumento di produzione e quindi di buon mercato, sarebbe un grande benefizio pel nostro popolo.

Riguardo ai pometi, essi, come ho detto, difettano, e solo a Terracina si hanno alcuni spazi di terreno piantati ad agrumi (aranci, limoni, melangoli ossia aranci forti, mandarini). Ma non difettano però gli alberi da frutto, essendo sparsi in tutti i terreni coltivati e specialmente nelle vigne. Così coltivano in sufficiente quantità diverse specie e varietà di *mandorli, prugni, meli, peri, peschi, albicocchi, ciliegi, viscioli, melagrani, cotogni* e soprattutto di *fichi*, che danno frutti squisitissimi. Anche le castagne vi riescono eccellenti.

A Terracina tutti gli alberi da frutto prosperano egregiamente e vi si trova anche il *dattero* e diverse *uve da pasto* e di buonissima qualità (*aleatico*, *moscatello*, *ananas*).

A Velletri avviene quasi il medesimo eccettuate le piante che richiedono troppo calore: ma specialmente i fichi vi sono ricercatissimi. Una varietà, che è quasi esclusiva di questo territorio, dà frutti d'una bontà veramente grande (*fichi velletrani*).

A Sezze e Valmontone si hanno ottime pesche *(persici)*; a Cori buonissime ciliege (*cerase*).

Le frutta entrano come parte non disprezzabile nell'alimentazione del popolo,

massime a Segni, ove si coltivano castagni in gran numero e di quei frutti si fa un commercio molto attivo ed esteso. Per la bontà si distinguono dalle altre col nome di *castagne segnine.*

Nel circondario di Frosinone, secondo le notizie offerte da quella Sotto-Prefettura, la coltivazione degli orti e dei pomari non è molta sviluppata. Divisa la produzione secondo le diverse stagioni, essa fornisce i mercati di poca derrata e di quanto basta appena pel consumo giornaliero della popolazione, senza che si faccia alcuna rimarchevole esportazione. Gli orti forniscono in massima parte erbaggi comuni, come insalata, cavoli, broccoli, fave, piselli, ceci; i pometi quelle poche frutta che le condizioni del clima e dell'industria agraria consentono.

Non si difetta di agrumeti, ma per la massima parte i frutti di quelle specie sono importati dalle provincie meridionali, e specialmente dal territorio di Fondi.

Nessuno, o ben poco miglioramento si è introdotto fino ad oggi nella produzione degli orti e dei pomari; la sola innovazione fatta è stata quella di far derivare negli orti rigagnoli d'acqua. Ma questo pure è stato praticato in così poche parti che non merita se ne tenga conto.

Altrettanto deve dirsi dei pometi; gli alberi lasciati nella maggior parte a loro stessi, non ricevono altra cura tranne quella della potatura annuale.

Rarissimi sono i casi di trapiantamento delle pianticelle silvestri in luoghi meglio adatti, e quasi sconosciuto è il sistema degli innesti.

Le frutta, parte mature, in gran parte acerbe ancora, o vengono spiccate a mano dallo stelo, o fatte cadere sopra un lenzuolo tenuto sollevato. Oltre a questo nessun'altra premura se ne danno i coloni.

Il non abitare nelle campagne e una specie di naturale indolenza fanno sì che il colono trascuri ogni arte in correggere la natura, per guisa che educato esso stesso alla fallace tradizione di un uso inveterato, lascia in abbandono quel prodotto, che aumentato e migliorato accrescerebbe il suo benessere e le sue risorse.

Il territorio di Corneto-Tarquinia di ettari 27,356 88, è il sindaco di quel comune che scrive al Ministero, è diviso principalmente in terreni destinati alle seminagioni dei cereali, in altri terreni pascolativi, in vigne, oliveti, prati e boschi; soltanto una minor parte di esso ascendente a rubbia 162, pari ad ettari 280.88, è destinata ai prodotti ortensi ed ai frutteti. Di queste rubbia 22 pari ad ettari 40.60, sono occupate dagli orti, e rubbia 130, pari ad ettari 240.28, da vigne, nelle quali non esistono pomari propriamente detti, ma un considerevole numero di alberi da frutto sparsi.

Si calcola che le piante grosse da frutto, non tenendo conto dei mandorli e dei noci, e neanche di tutte le piante ancora giovani, ascendano a circa 10 mila e che esse in media producano 34 mila chilogrammi di frutti ogni anno.

Gli uomini pratici della campagna affermano che una sola quarta parte di queste frutti si venda nella città, e che le altre tre parti si asportino altrove per la loro eccellente qualità e sapore, stante il clima meridionale marittimo, nel quale maturano senza adacquamenti artificiali. I luoghi, ne' quali le frutta vengono più specialmente esportate, sono Civitavecchia e Roma, Livorno ed altri luoghi di Toscana, e qualche porzione di frutti primaticci nell'alta Italia, e persino all'estero. È bensì da avvertire che mentre i buoni frutti del territorio di Corneto-Tarquinia si esportano altrove, per

profittare dei ragguardevoli prezzi, s'introducono poi nel mercato della città molti mediocri frutti di più specie, provenienti dai territori limitrofi del circondario di Viterbo, e che servono d'alimentazione al popolo.

Ciò che si è detto dei frutti, devesi anche dire dei carciofi, di cui soltanto un decimo si consuma in Corneto-Tarquinia ed il resto nella sua stagione si esita nei luoghi sovraindicati, mediante spedizioni continue per la ferrovia, dimodochè la vendita di essi, che prima si limitava alla provincia del Patrimonio, e a qualche luogo della vicina Toscana, oggi si è estesa sino all'Emilia ed anche alla Lombardia ed al Veneto.

I prodotti delle piante ortensi e gli affini, servono largamente all'alimentazione della popolazione tanto cittadina che agricola, la quale però, secondo l'uso di questa parte di Maremma, abita tutta dentro la città.

Il sistema di coltivazione degli orti è sempre lo stèsso che fu adoperato da antico tempo, sia per l'artificiale disposizione del terreno, sia per la conduttura e distribuzione delle acque naturali, non adoperandosi sostanze fertilizzanti, salvo il così detto stabbio di scuderia, nè avendo luogo culture forzate. Anche la introduzione di nuove varietà di erbaggi è molto limitata, continuandosi sempre a piantare e coltivare quelle da lungo tempo conosciute nel territorio. Solo di tanto in tanto si fanno venire di fuori alcune semente per migliorare le qualità, per esempio, di finocchi da Rimini, di broccoli bianchi da Napoli e qualche altro.

Scarsa pure è la diligenza che si pone nella coltivazione degli alberi fruttiferi, i quali sono sparsi nelle vigne, riducendosi a fare la potatura delle piante quando occorre, e ad eseguire intorno ad esse una vangatura annua. Si è però incominciato da qualcheduno a procurare il miglioramento delle qualità dei frutti cogl'innesti delle piante, fatti molto più frequenti di prima.

Però, è duopo riconoscere che non si prendono sempre disposizioni per raccogliere le frutta nel giusto periodo di loro maturità, anehe per tema dei furti campestri, nè si usa da tutti la diligenza di raccogliere le frutta stesse in modo che non rimangano offese.

I frutti indigeni del territorio sono i seguenti:

Pere *spadone*, di *San Giovanni*, *ruzze*, *bruttebuone*, *bergamotte*, *moscate*, *moscatellone*, *spine pistacchione*.

Mele *rose*, *ranette*, *ruzze*, *giacciole*, *francesche*, *cotogne*.

Persiche o pesche *della Maddalena*, *di Papigno*, *scandriglie*, *carote*, *noci*, *cerase*.

Albicocche di due qualità.

Fichi di *San Pietro*, *gentili*, *zuccherini*, *bruciotti*, *albacani*.

Ciliege di tre specie, oltre le *visciole* e le *marasche*, prugne di due qualità, mandorle di due qualità, noci di due qualità, lazzarole di due qualità, melagrane di tre qualità, portogalli dolci, aranci forti, limoni di molte qualità, nespole di più qualità, nocchie ossia nocciole.

Finalmente, secondo le notizie trasmesse dal sindaco di Tolfa (circondario di Civitavecchia) esistono in quel comune dodici appezzamenti di terreno destinati alla coltivazione ortense per una superficie approssimativa di circa 40 ettari, senza calcolare altri appezzamenti di minore importanza, che i particolari sogliono coltivare in detta-

glio e per uso proprio. L'ostacolo principale per lo sviluppo dell'orticoltura si deve qui ripetere dalla cattiva viabilità rurale, che non permette il trasporto di concimi tranne che a soma, dovendosi pur tener calcolo della posizione montuosa di quel territorio. La produzione orticola si deve tutta alla feracità naturale del terreno, essendo escluso qualunque mezzo artificiale, a meno di quelle diligenze che si usano da ogni buon coltivatore. Così anche si ha la irriguità dei terreni per le pendenze naturali. La qualità degli erbaggi è la comune, onde mi dispenso di farne un dettagliato rapporto.

La produzione peraltro non è solamente sufficiente al consumo di questa popolazione, ascendente a n. 3226 abitanti, ma serve eziandio a provvedere il vicino comune di Allumiere e la prossima città di Civitavecchia per un ammontare medio annuo di lire 15,000 circa.

Pomari propriamente detti, ossia terreni destinati a questa coltura speciale ed esclusiva, non esistono in questo territorio. Havvi però un numero stragrande di piante pomifere sparse qua e là nei terreni addetti ad uso di vigneto specialmente, in modo che si può dire che ogni famiglia ne faccia un qualche raccolto. Conviene però avvertire che simile produzione non è in proporzione del numero delle piante, stantechè questo territorio soffre immensamente per i venti e per le nebbie marine; per cui accade che le fioriture, bellissime in apparenza, vanno non di rado a deperire totalmente. Ciò non ostante d'ordinario si raccoglie non solo quanto è sufficiente per uso del paese, ma si fa anche una qualche esportazione per un valore medio di circa lire 5000 all'anno.

Giardinaggio. — Il giardinaggio è esercitato in favorevoli condizioni nella capitale, quasi limitatamente però alle ville e giardini de' privati e dei patrizi.

Vero e proprio commercio di piante da giardini non si fa che al vivaio del municipio di Roma e da qualche altro orticultore, tra quali mi piace distinguere il Cardella e Pierangeli. Si fa un'estesa coltivazione di fiori nelle ville e serre dei patrizi romani, destinati una volta solo al consumo e lusso delle famiglie, ora però questi fiori si mettono in commercio ed è là che si provvedono i fiorai per la confezione di mazzi, cesti, ecc., industria nella quale ve ne sono degli abilissimi.

In generale da qualche anno l'industria del giardinaggio può ritenersi come sviluppata e promettente; ciò si deve in gran parte allo studio maggiore che vi pongono i privati, alle esigenze maggiori della coltivazione nelle passeggiate pubbliche che si comunica involontariamente alla generalità, ed alle esigenze della moda, che oggi ha invaso tutti gli appartamenti con l'adobbo delle piante e vasi di fiori.

L'industria è esercitata con amore, con zelo, con ottime disposizioni; manca però generalmente nella classe una vera e propria istruzione. I nostri giardinieri e fiorai non hanno coltura.

Esiste da poco in Roma una Società orticola e di giardinaggio che ha in animo di promuovere l'istituzione di una scuola per i giardinieri e orticoltori, ovvero provvedere altrimenti alla loro istruzione.

Il clima di Roma, l'acqua, il terreno, si presterebbe a tenere in onore quest'industria che forma la ricchezza di una numerosa classe di cittadini, in altre città meno favorite della nostra.

Quando con pochissimo discernimento si propose l'istituzione dell'orto botanico a

Panisperna e si devastò l'antico orto botanico alla Lungara, il Comizio agrario di Roma chiese all'onorevole Bonghi allora ministro per la pubblica istruzione, il detto orto botanico alla Lungara per farvi una scuola di giardinieri e orticultori.

Le nostre premure rimasero senza effetto, e la istruzione per questa classe, è tuttora nei nostri voti.

Certo è che in mezzo al grande sviluppo che ha preso l'orticoltura e il giardinaggio in Italia, bisogna confessare che Roma e la provincia sono molto inferiori alle altre, tanto che ha dovuto rinunziare spesso a prendere parte alle mostre e gare pubbliche per mancanza di prodotti che potessero stare in confronto con quelli delle provincie sorelle.

Eppure con la disposizione dei nostri giardinieri, con la classe numerosa dei patrizi romani che hanno serre e ville ove far esercitare queste colture, con la temperanza del clima e la feracità del suolo potrebbe quest'industria del giardinaggio avere uno sviluppo grandissimo con grande profitto della classe che vi si dedica.

Per quel che riguarda l'esportazione dei prodotti, lasciando da parte che una legge di previdenza contro la fillossera ora vieta questa esportazione per l'estero, bisogna dire che in causa della limitata riproduzione, che come abbiamo detto si fa solo dal vivaio comunale e dal Cardella, il commercio è limitato all'esportazione di pochissimi articoli in altre provincie del regno e a quella degli alberi fruttiferi, piante resinose, palmacee in qualche centro della provincia. Ma tutto ciò in proporzioni ristrette. Infatti si ricava dal bilancio del vivaio comunale che la vendita delle piante, fiori, ecc., non supera le 15 o 20 mila lire l'anno ed a questa cifra, s'intende, Roma, per tutte le ragioni sopra svolte, dà la massima parte.

I BOSCHI DELLA CAMPAGNA ROMANA

Relazione al Comizio agrario del cav. PIETRO SANTINI.

Non essendomisi dato riunirmi coi soci che dalla Commissione della Inchiesta agraria di questo Comizio furono invitati a far parte del III gruppo, il quale doveva fare la sua relazione da presentarsi alla Commissione governativa dell'Inchiesta agraria d'Italia, sui boschi e selve della nostra Campagna romana, credeva potermi esimere da tale onorevole incarico.

Ciononostante dovendo in qualche modo corrispondere da mia parte alle cortesi premure fattemi dal presidente della Commissione agraria del nostro Comizio signor cavaliere Giovanni Gui, ne vengo ad accennare (conforme ai quesiti della lodata Commissione governativa) *le colture, le piante arboree, i boschi cedui e di alto fusto, le specie predominanti, i modi di governo, e le tendenze a conservarli od a diminuirli e se sono suscettibili di miglioramenti.*

Premetto però essere mia opinione, come ritengo sia di molti, che presso di noi non debbansi ritenere per boschi, e però non essere soggette alla tutela delle leggi e regolamenti forestali, quelle piccole frazioni di terreno vestite più o meno di produzioni legnose che spesso si trovano sparse in alcune delle nostre campagne e che volgarmente si chiamano spallette e mezzagne sterpose e macchiose, ma bensì soltanto quelle piuttosto vaste estensioni di terreno macchioso,che formano un corpo separato e distinto dagli altri terreni pascolivi e che sono rivestiti di abbondanti e vigorose piante di legname forte.

Colture. — Nella Campagna romana, coltura di boschi propriamente detta non vi è. Essi sono posti naturalmente senza opera e mano dell'uomo ed egualmente si conservano e si possono conservare se non vengono molestati o danneggiati, ciò che dipende dalla volontà degli affittuari o proprietari, perchè i nostri boschi non sono soggetti a servitù.

Piante arboree. — Presso noi per piante arboree da bosco (non essendoci boschi di castagno che pure sarebbero tanto utili all'agricoltura) si ritengono quelle delle diverse specie della famiglia delle quercie. Vi si trovano bensì altre qualità di piante legnose dette dolci, ma queste non dovrebbero appartenere alla categoria di quelle da bosco.

Boschi cedui. — Nella Campagna romana sono frequenti i boschi cedui dai quali generalmente si ricava carbone, e in quelli delle tenute vicino alla città anche legna da passo per diversi usi di combustibile, e dalle quercie sugare ancho la così detta stanga e fascina che per lo più si adopera per le fornaci di materiale laterizio; di più dalla frasca o pianta che non è atta a carbone nè a stanga e fascina, si fanno anche i fascetti, dei quali si fa grande uso e consumo nella città.

Specie predominanti. — La specie predominante delle nostre selve, come si è accennato di sopra, è la quercia ossia le piante di legname forte e ghiandifere.

Boschi di alto fusto. — Ad eccezione dell'antica selva e pineta della tenuta di Castel Fusano fuori la porta Ostiense, nella Campagna romana non esistono boschi di alto fusto, e di più il legno di pino, ritengo non possa dirsi legname da bosco.

Modo di governo. — Le nostre macchie cedue si governano tagliandovi le riproduzioni per lo più ogni nove anni, e dove il terreno è poco ferace anche a più anni.

La stagione propizia pel taglio è dalla metà di novembre fino alla metà del marzo seguente, e vi procedono li gettiti o rami riprodottivisi dopo il taglio antecedente, come suol dirsi, fra il vecchio ed il nuovo ossia a contatto del pedale o tronco e facendo attenzione che le tagliature vi restino liscie ed a scolo.

In ogni epoca dei tagli turnali poi vi si lasciano illese dal taglio ed intatte una certa quantità di giovani pianticelle nate specialmente da seme che si chiamano guide nuove, le quali nel taglio susseguente, o si rendono a terra onde formarne una nuova ceppaia, o si tagliano all'altezza dove il bestiame depascente non possa arrivarvi col morso, e queste si chiamano piante a sgamollo od a capitozzo, e questo metodo si adotta più comunemente ed utilmente nei luogi ed appezzamenti macchiosi dove non può farsi una rigorosa sorveglianza dei bestiami.

Ciò che inoltre influisce assai al buon governo dei boschi e macchie (oltre il modo e l'epoca della tagliatura) si è la sorveglianza dai bestiami dei tagli freschi (ossia delle nuove riproduzioni e gettiti sviluppativisi nei primi anni dopo eseguiti i tagli) e specialmente delle capre che col loro istinto vorace mordono e danneggiano di molto le macchie cedue e più di tutte quelle a bassa ceppaia. Che se nella campagna romana vi fossero e si potessero introdurre macchie di castagno, sarebbe necessario proibirvi in tutto e per sempre la introduzione delle capre.

Tendenza a conservarli od a diminuirli. — Da vario tempo i nostri boschi sono diminuiti e vengono ancora a diminuire, e ciò è avvenuto ed avviene per ridurre seminativi i terreni macchiosi di buon fondo e vergini, perchè riescono più produttivi a cereali che a legna. E benchè molti industrianti procurino di conservarli ed anche di migliorarli, tuttavia finora non vi è tendenza ad aumentarli. Ciò che si otterrebbe facilmente e con poca spesa, seminando la ghianda e ricoprendola colla terra dell'aratro che dovrebbe dissodare il terreno dopo seminata la ghianda, e quindi riguardando rigorosamente per più anni questo terreno dal pascolo d'ogni sorta di bestiame e così senza alcun bisogno di piantagioni artificiali, da cui non si otterrebbe alcun risultato positivo e si potrebbero formare dei nuovi buoni boschi.

Miglioramenti riconosciuti suscettibili. — Oltre i miglioramenti di sopra accennati ossia la esatta tagliatura e la regolare riguardatura, i boschi potrebbero migliorarsi

togliendovi ed estirpandovi, anche cioccandole, tutte l'erbe e piante parassite e non boschive e dando li scoli mediante forme, e fossi ai terreni palustri macchiosi.

Aggiungerò poi qualche cenno sui prodotti che si possono avere dalle nostre macchie cedue, ed anche dai così detti tommoleti, facendo rilevare che dalle macchie cedue di legname forte, oltre la miglior qualità di carbone, e la legna da fuoco può ricavarsi, come spesso si ricava, anche la così detta scorzetta, che è quella corteccia inerente al legno, la quale nella primavera ed estate, antecedente alla stagione del taglio, si deve estrarre regolarmente dai suoi gettiti e rami che vanno a taglio. Perchè se la scorzettatura si facesse sopra i tronchi e piante che non cadono a taglio, e tronchi e piante si seccherebbero nell'autunno seguente. Della suddetta scorzetta poi si fa commercio per uso delle concie delle pelli.

Di più dalla sugara oltre la detta scorzetta si può ricavare anche la seconda scorza detta scorzone, che si trova e si riproduce naturalmente fra la prima e la terza scorza, detta questa scorzone da presepio, e la detta seconda scorza di sugara si vende, oltre per altri usi, anche per i tappi e per le reti da pesca.

Infine anche dai suddetti tommoleti, che per lo più ricoprono terreni sterili ed arenosi delle nostre campagne di molte piante parassite e non arboree e specialmente della cosiddetta mortella lentisco, si può ricavare qualche profitto, consistente in fascetti per uso di fuoco, specialmente in vicinanza dei paesi abitati, e dalla foglia dopo disseccata e battuta e quindi macinata, si ricava anche la così detta vallonea che parimenti si usa e si vende per le concie dei pellami.

Nei tommoleti poi vicino alla marina vi sono talvolta anche gli olivi selvatici detti olivastri, i quali in qualche stagione producono il frutto di cui non si fa gran conto.

STATO DELLA VITICULTURA E VINIFICAZIONE NEL SUBURBIO DI ROMA

Relazione del signor avv. FRANCESCO APOLLONI.

Le vigne presso Roma occupano una estensione di circa ettari 5000 sopra un raggio, dalle mura della città, che oscilla dai tre ai dodici chilometri. Questo raggio ha la massima estensione fuori le porte Portese e San Pancrazio, e la minima fuori di quella San Lorenzo.

La viticoltura sino ai principî del corrente secolo fu tenuta in qualche considerazione, poichè può ben dirsi non vi fosse proprietario di Roma il quale poi non avesse una vigna, che, oltre al fornirgli vino, frutta, erbaggi, ed altre derrate, servivagli come luogo di divertimento e villeggiatura nei mesi di primavera ed autunno. Fanno di ciò fede i sontuosi casini e magnifici ingressi, che pur tuttora esistono, quantunque in istato fatiscente, ed a quando a quando qualche avanzo di villa che era annessa al vigneto.

Da che però la facilità dei viaggi rese più agevole il trasferirsi altrove, specialmente nei mesi estivi, l'amore per le vigne cominciò a decrescere ed i proprietari, meno poche eccezioni, lasciarono deperire quei fondi sui quali avevano speso vistose somme. Questo stato proseguì sino a che la comparsa della crittogama (*Oidium tuckeri*), finì di devastare i vigneti, e solo pochi appezzamenti più robusti e ben custoditi poterono reggere a quel micidiale parassita. Nè valse poco dopo l'aver trovato nello zolfo il rimedio sicuro contro l'oidio, poichè moltissimi proprietari già scoraggiati dal vedere che le vigne, oltre a riuscire quasi sempre di scapito pei loro interessi, neanche offrivangli il beneficio dell'aria, quando più farebbe bisogno, lasciarono che i loro terreni andassero incolti, piuttosto che azzardare capitali al nuovo impianto di vigneti. Dissi moltissimi proprietari, poichè non ne mancarono dei più coraggiosi ed intelligenti, i quali ritentarono la prova facendo nuovi divelti e rimpiazzando la vigna ovunque per l'oidio era stata distrutta.

Ciò non pertanto, meno poche eccezioni, può ritenersi per fermo che nel momento attuale due terzi forse dei vigneti, compresi entro la zona coltivata presso Roma, sono stati abbandonati o distrutti ed hanno ceduto il posto alle leguminose, al frumento ed al prato.

Dato questo brevissimo cenno per farsi ragione dell'abbandono in cui è caduta

la viticoltura nel suburbio di Roma, passiamo a dire qualche cosa sull'impianto e successive lavorazioni della vigna sempre coi sistemi generalmente e da lunghissimo tempo presso noi praticati.

Chi vuol mettere a vigna un appezzamento di terreno, fa il divelto o scasso generale alla profondità di circa metri 1 20 a metro 1 40. Le spese di scasso sono valutate a lire 250 la pezza pei terreni facili e sciolti, e lire 300 la pezza per quelli tufacei e tenaci.

La piantagione si fa mediante magliuoli o saettole conficcandole nel terreno col mezzo di un palo di ferro alla profondità di circa 80 o 90 centimetri. Le viti si piantano sempre in linea, però la loro distanza varia secondochè si vogliono mettere vigne a filari od a ordini, ovvero a conocchia. Generalmente però si calcola che per una pezza di terreno occorrono circa 3500 magliuoli.

La vigna così piantata pei primi 3 anni non dà alcun frutto, e le spese di lavorazione che vi occorrono, compreso lo scasso, piantagione e successive, si calcolano a circa lire 500 la pezza. Giunta la vigna al quarto anno comincia a dare un qualche prodotto, ed allora sono necessari i seguenti annui lavori:

Spalatura, potatura, raccoglitura, sarmenti, vangatura, tenditura ed allacciatura, 2ª vangatura o zappatura, scacchiatura 1ª, 2ª ed anche 3ª, 2ª zappatura, rincoziatura, vendemmia.

Tutti questi lavori, dei quali credo sarebbe inutile dare una minuta spiegazione sono valutati a lire 150 per ogni pezzo di terreno, che ragguaglia circa lire 570 per ogni ettaro.

Il prodotto delle buone vigne in annate eccezionalmente ubertose, si calcola ad una botte di litri 960 per ogni pezzo di terreno, però è indubitato che nelle vigne impiantate e coltivate secondo l'antico sistema romano, raramente si giunge a questo prodotto, che anzi può in media ritenersi che appena se ne abbia una metà. Dopo ciò è ben chiaro, che le vigne nelle quali si spende per lavorazioni annuali circa lire 150 la pezza, qual cifra deve raddoppiarsi avuto a calcolo ciò che si deve pagare pel vignarolo, siepi, valor capitale, impreviste avendosi così un totale di circa lire 300 che messo in raffronto col prodotto, se massimo, di una botte a pezza potrà il proprietario dirsi fortunato quando nulla abbia rimesso sul proprio fondo. Da ciò la necessità di variare i sistemi di coltivazione diminuendo, se possibile, le spese annuali ed aumentando il prodotto dei vigneti. A ciò tendono gli sforzi dei pochi proprietari i quali bramosi di rialzare il più interessante cespite della nostra agricoltura, si studiano trovare modo affinchè le vigne riescano di vero utile ai loro coltivatori.

Accennate queste generalità sulla piantagione e coltivazione delle vigne, passiamo ai metodi di vinificazione generalmente usati.

Fatta la vendemmia ai primi di ottobre le uve si pigiano, coi piedi di un operaio, su di una bigoncia quadra con il fondo bucherellato, detta pistarola, la quale viene messa sulla botte in piedi ed a cui si è tolto il fondo superiore. Empita la botte generalmente si graspa, ossia vi si toglie una certa quantità di graspi e buccie; rimescolato quindi il liquido si abbandona a se stesso. Il mosto non tarda ad entrare in fermentazione tumultuosa. Le buccie ed i graspi portati in alto dallo sprigionamento del gaz, formano il cappello detto della vendemmia, ed il tutto rimane così per 20 o

30 giorni fino a che il vignarolo crede sia giunto il momento della svinatura. Questa operazione si fa mettendo una grande tina sotto la botte, e quindi mediante un foro praticato poco sopra il fondo inferiore della medesima si spilla il vino, che cade entro la tina per essere nuovamente posto in una botte coricata. Anche le vinaccie vengono portate sotto lo strettoio e da queste si ottiene un vino più ordinario, detto torcitura, che quasi mai si unisce al primo vino. Con quella parte di vinaccie poi che col stare più a contatto dell'aria esterna è divenuta acidula, si ottiene (sempre mediante lo strettoio) un ottimo aceto. Nel mese di dicembre, o ai primi di gennaio, si travasa nuovamente il vino, e questa operazione si ripete una seconda volta, circa la fine di febbraio. Nel mese poi di aprile o maggio si porta il vino entro le grotte per meglio conservarlo nella stagione estiva. Quantunque questo sia il modo generalmente usato per la fabbricazione dei vini comuni da pasto, pure da qualche anno i proprietari più intelligenti hanno cominciato a servirsi di metodi più razionali nella confezione dei loro vini, molti sono che li fanno fermentare in botti chiuse mediante un apparecchio idraulico qualunque applicato sul cocchiume; altri invece usano il sistema d'inversione continuo delle vinaccie nel mosto. Tuttochè questi sistemi siano riconosciuti generalmente per migliori, ciò non per tanto anche i vini fatti con quello antico son buoni e salubri, resta soltanto ad osservare con ripetuti esperimenti, se con quale dei detti sistemi si ottenga un vino maggiormente durevole. Prima di chiudere questa brevissima relazione credo utile riportare il prezzo dei vini nella piazza di Roma secondo che le stagioni si presentano abbondanti o meno. Nelle stagioni in cui il raccolto delle uve è stato ubertosissimo, come nella passata stagione, 1877 in 78, il prezzo si mantenne quasi costantemente dalle lire 200 alle 250 la botte, cioè circa lire 28 all'ettolitro; nelle stagioni poi di eccessiva scarsità come in quella del 1876 in 77, il prezzo dei nostri vini salì fino a lire 625 la botte, lire 65 all'ettolitro fuori dazio e porto.

Molte e molte migliorie potrebbero introdursi, sia nel sistema di viticoltura che in quello della vinificazione; però la trattazione di questa materia sorpasserebbe i limiti del mandato ricevuto e ne farò tema, se è possibile, di un separato lavoro.

LA VITICOLTURA NEL CIRCONDARIO DI FROSINONE

Relazione del signor avv. VINCENZO SALVATORI.

In questo circondario la vite viene coltivata nella grande pianura che ha principio nel territorio di Anagni e Paliano ed ha termine a Ceprano verso il fiume Liri. Là la vite stessa però vegeta meglio e dà migliore e più abbondante prodotto nei versanti delle colline che numerosissime si elevano lungo la valle del Sacco e del Liri. Rare sono le vigne; è preferita invece la vite guidata sull'albero, il quale metodo di coltivazione è imposto soprattutto dall'eccessivo frazionamento della proprietà agricola, dalle consuetudini inveterate, dalla necessità di coltivare i cereali necessari per il sostentamento di numerosa popolazione ed anche dalla deficenza dei mezzi necessari per istituire nuovi metodi di coltivazione, i quali se a lungo andare migliorerebbero grandemente la qualità e quantità dei prodotti della vite, richiederebbero tuttavia molto danaro per attuarsi immediatamente. Dobbiamo piuttosto augurarci che la viticoltura locale entri in un periodo di radicale ma lento e progressivo miglioramento.

I terreni coltivati a vite nel nostro circondario possono essere calcolati a due terzi della sua intiera superficie. Si preferiscono naturalmente le esposizioni di sud, sud-est e sud-ovest, ed i terreni calcari che sono qui assai abbondanti. Le vicende meteoriche sono piuttosto rare fra noi, ma disgraziatamente il progressivo ma continuo taglio, dei nostri boschi, le renderanno più frequenti.

I vitigni principali coltivati nel circondario sono i seguenti, coll'avvertenza però che alcuni di essi assumono nomi diversi a seconda dei vari comuni nei quali sono coltivati:

Uve bianche o verdognole o giallognole.

1. Maturano (Trebbiano verde)
2. Tostarello (Trebbiano giallo)
3. Buon vino (In alcuni comuni chiamato Frosinonese)
4. Pampinaro (Si suppone appartenga alla specie dei Belli, coltivati nell'Agro romano)
5. Cacchione

6. Abbottabotti
7. Moscatello
8. Uva sassinia
9. Biancaccia
10. Uva pecorina
11. Uva pane
12. Uva Madonna.

Uve nere e nere violacee.

1. Cesanese di Affile
2. Altra varietà di Cesanese
3. Pernuccio tenero
4. Uva Arsinica
5. Cerasolo.

Le migliori sono fra le bianche, il Maturano, il Tostarello, il Buon vino, il Moscatellone, l'uva Pane, la quale però difficilmente raggiunge la piena maturità.

Fra le nere, il Cesanese, Pernuccio tenero e l'uva Arsinica.

Salvo poche eccezioni, i metodi di fare e custodire i vini sono pressochè primitivi. Stante la deficenza di glucosio che riscontrasi nei mosti, si usa condensarli mediante la prolungata ebullizione, onde ottenerne vini più liquorosi. Il vino non viene generalmente ben custodito nei vasi, i quali spessissimo trovansi a contatto dell'aria atmosferica per mancanza di una chiusura qualunque del cocchiume. Le colmature non sono eseguite regolarmente, spesso con vino di scadente qualità e spesso con acqua pura. Infine il mosto si pone a fermentare nelle botti senza vinaccia.

Inutile l'osservare che anche nel nostro circondario si ottengono eccellenti vini da pasto e da *dessert* da coloro i quali incominciando dalla riforma della viticoltura, hanno adottato metodi razionali di fabbricazione e di custodia dei vini suddetti.

È assolutamente impossibile indicare la media annuale del prodotto che rende ciascun comune, ma si potrà desumere tale notizia con maggior esattezza dal prospetto annuale del raccolto delle uve che ciascun comune è obbligato d'inviare alla prefettura, la quale a sua volta la trasmetterà al Ministero di agricoltura, industria e commercio.

I terreni vitati vengono nel nostro circondario dati generalmente a colonia o mezzadria. La divisione dei prodotti del soprassuolo si fa generalmente nel modo che segue. Se il soprassuolo stesso appartiene al padrone del fondo, allora il prodotto cede per tre parti a favore del proprietario e per una parte a favore del colono, il quale però è obbligato di potare e coltivare le viti e d'inzolforarle. Lo zolfo però generalmente vien dato dal padrone. Se invece le piantagioni sono state eseguite a spese del colono, allora i prodotti si dividono per tre parti a favore del colono stesso e per una parte a favore del proprietario del fondo. Queste sono le regole generali, le quali però subiscono qualche variazione, del resto non molto importanti, in alcuni comuni del circondario.

Non è raro tuttavia il caso di terreni vignati nei quali venga adottato un diverso

metodo di divisione, ma il criterio della divisione stessa è sempre la proprietà del soprassuolo il quale se appartiene a mo' d'esempio per una metà al colono e per una metà al padrone, i prodotti se ne dividono parimenti a metà. In fine il vantaggio del proprietario del fondo è il seguente: egli prende la porzione di prodotto corrispondente alla porzione di proprietà che ha sul soprassuolo, coll'obbligo però al colono di fare le coltivazioni ordinarie annuali a tutte sue spese.

Infine nell'assicurare di nuovo che per quanto è a mia notizia non è apparsa la fillossera nei comuni del nostro circondario, mi sarebbe tuttavia impossibile d'indicare se in qualche comune oltre l'*oidium* siasi manifestata qualche malattia speciale delle viti da far sospettare la presenza del terribile Afide; ma d'altra parte rammento come i sindaci dei comuni siano obbligati di denunciare alla sotto prefettura tali malattie. Ora io crederei opportuno che verificandosi simili casi, la prefettura ne desse subito notizia alla Commissione Ampelografica, la quale se non altro potrebbe adottare i primi provvedimenti in attesa degli altri che verrebbero adottati dal Ministero.

VITICULTURA E VINIFICAZIONE NEL CIRCONDARIO DI VELLETRI

Relazione del signor don AUGUSTO dei conti BORGIA di Velletri.

Il territorio di Velletri ha una estensione di ettari 13.576.33 dei quali oltre la terza parte se ne coltiva esclusivamente a vigna. I vigneti sono posti su tante collinette che a tramontana e per una parte di ponente hanno principio alle falde dei monti Artemisi, donde le une dopo le altre decrescono grandemente fin giù alle vastissime pianure che verso il resto di ponente ed a mezzogiorno si estendono al mare, ed a levante fino al piede dei monti Lepini.

Il suolo è tutto vulcanico, e fatta eccezione delle variazioni di terreno, che alcune volte si riscontrano, generalmente le terre dei colli più verso il monte sono della specie detta dai coltivatori, leggera, le altre dei colli alquanto più in basso, di mezzana coesione, e quelle delle colline scendenti al piano, terre forti. Il sottosuolo delle prime è permeabile, quello delle altre più o meno tufaceo o compatto.

Un'analisi dei terreni vignati fu fatta dalla stazione sperimentale agraria di Roma e pubblicata nel fascicolo dell'anno 1874, dal quale possono ricavarsi i risultati ottenuti.

Nelle colline il cui suolo appartiene alle terre forti e di mezzana coesione affinchè le uve raggiungano il loro perfetto grado di maturazione vi è di bisogno che l'estate non corra asciutta, anzi abbondi di pioggie ed in ispecie sul terminare di agosto e nel principio di settembre. In questi terreni vegetano rigogliose e fruttifere le medesime varietà di vitigni, alcune delle quali se piantate nelle colline il cui suolo dicemmo appartenere alle terre leggere, vi sono quasi del tutto improduttive, come vi hanno delle altre varietà, che in queste date terre sono feracissime, e più il terreno nel quale si piantano è forte e men danno di frutto. In queste terre leggere e di fondo, ancora che l'estate sia secchissima, le uve giungono a piena maturazione.

Giace la città di Velletri pressochè nel centro del suo territorio vignato un poco più al lato nord, essa ha gradi lat. nord 41° 41′ elevata dal livello del mare metri 385 e però può calcolarsi che le colline che sono al disopra della città più verso tramontana sieno elevate dal livello del mare metri 400, e quelle più verso la pianura metri 250, in queste tutte le fasi della vegetazione delle viti avvengono almeno un dieci giorni prima che nelle colline più verso il monte.

Per ciò che riguarda la vegetazione della vite, principalmente il suo primo germogliare e la fioritura, non avvengono in ogni anno nella stessa precisa epoca. In alcune annate fin dagli ultimi di febbraio ed ai primi di marzo, il calore atmosferico sale a quei gradi necessari, in che la vite mette in umore e germoglia, in altre ciò non avviene che agli ultimi di aprile ed i primi di maggio. Generalmente però può stabilirsi che nel territorio di Velletri le gemme delle viti incominciano a rigonfiarsi nella terza decade di marzo, si aprono e germogliano nella seconda di aprile, fioriscono nella prima di giugno; nella prima decade di agosto le uve mutano aspetto e ingrossano, si colorano e raggiungono la loro maturazione nella prima decade d'ottobre.

Fissate queste per basi facendo calcoli delle medie del calore atmosferico del decennio 1868 al 1877, decade per decade, si ha che nello stato attuale della coltivazione della vite praticato nel territorio veliterno dalla fioritura che ha luogo il primo di giugno alla vendemmia che s'incomincia in sui dieci d'ottobre, trascorrono giorni 132, e che la temperatura media corrispondente a questo periodo è di gradi 2934° 90′ ciò che dà gradi 22° 23′ per la temperatura media di ciascun giorno della durata del tempo suddetto.

L'avvenimento di ciascuna delle diverse fasi della vegetazione di questa pianta ha luogo pel corso di giorni e nelle condizioni di calore atmosferico come dalla seguente tabella:

	Data	Gradi di calore	Numero dei giorni trascorsi da una fase all'altra
Abbocciamento ossia rigonfiamento delle gemme	20 marzo	9° 13′	
Foglie	20 aprile	14° 11′	31
Fioritura	1° giugno	19° 88′	41
Mettersi dell'uva in umore	1° agosto	24° 30′	61
Vendemmia	10 ottobre	18° 88′	71

La media del calore annuo, il massimo freddo invernale, la quantità d'acqua caduta e tutti gli altri avvenimenti meteorologici, possono rilevarsi dalla tabella riportata di sopra.

Cenni sulla coltivazione della vigna usata nel territorio di Velletri.

Nel detto territorio per impiantare un nuovo vigneto si prepara il terreno ributtandolo tutto unito alla profondità di un metro. Le talee si piantano a dimora stabile a grande profondità, cioè si spinge l'estremità inferiore di esse fino a farle toccare il terreno sodo al disotto dello scasso. Comunemente le diverse varietà di vitigni non si mettono divise le une dalle altre.

I filari delle viti si tirano tutti dritti, distanti un metro l'uno dall'altro, orizzontandoli possibilmente da mezzogiorno a tramontana e lungo questi le viti si piantano alla distanza l'una dall'altra di circa 50 centimetri.

I detti filari nel senso della loro lunghezza ogni quattro metri circa vengono tagliati da piccoli viali larghi un metro, che vanno ad intersecarsi con viali larghi almeno un due metri, che si lasciano alla distanza l'uno dall'altro di circa quaranta a cinquanta filari, quali viali servono per dare immediato scolo alle acque superficiali e libero passaggio agli operai.

I tralci fruttiferi e però le uve sono mantenute all'altezza di un metro circa al disopra della superficie del suolo per mezzo di canne che si sistemano a modo di piccoli capanni, accoppiando i filari alternativamente a due per due.

A ciascun ceppo si fanno formare più bracci tre, quattro, cinque ed anche più a ciascuna delle quali nella potatura si lascia il suo tralcio fruttifero potandolo su più o meno occhi (raramente più di otto non meno di cinque) il tutto a seconda del genere di vitigno, del vigore delle piante, ed avuto anche riguardo alla qualità del terreno dandosi generalmente meno occhi in terre leggere.

Allevandosi più tralci fruttiferi per il raccolto dell'anno veniente uno o due capi nati dalle gemme poste più verso il vecchio legno, si cimano tutti gli altri, emesso che abbiano la loro settima od ottava foglia al disopra di questa, e come questa operazione essendo il getto tenerissimo si fa coll'estremità superiore dell'indice e del pollice, in paese chiamasi comunemente pizzicatura.

Compiuta questa operazione, in dieci giorni si spiccia, cioè si tolgono alla vite tutte le rinascenze, tutti o quasi tutti i getti che non hanno portato frutto, ed a quelli lasciati per la futura fruttificazione le figliuole se ve ne hanno, e questi si sistemano ben divisi fra di loro legandoli diritti con ginestra, alle canne vicine. Simigliante operazione si ripete trascorsi circa altri quindici giorni, e durante l'estate si ripassa due o più volte (a seconda del bisogno) l'intero vigneto, togliendo sempre alle viti tutte le rinascenze inutili.

I tralci restati interi per la futura fruttificazione coi primi di settembre si spuntano con un ronco lasciandoli della lunghezza di un metro e mezzo circa.

Un dieci giorni prima della vendemmia da alcuni si tolgono tutte le foglie che coprono le uve e da altri non se ne tolgono che una sola parte.

La vendemmia non si fa tutta in un tempo, nè si mettono le uve delle diverse qualità miste insieme alla rinfusa; ma si passa l'intero vigneto più volte ad intervalli cogliendo ciascuna volta le sole uve mature, mettendo separate le une dalle altre le diverse specie: le donne nel cogliere le uve tolgono da ciascun grappolo gli acini secchi, acidi, guasti se vi sono. In un vigneto la vendemmia incominciata ai primi di ottobre, in annate non piovose, può andare a finire nella prima decade di novembre ed anche più oltre.

Il terreno si lavora da tutti, tre e da alcuni quattro volte nel corso dell'anno, sempre con zappa.

Il primo lavoro profondo si fa tra dicembre e febbraio, in pari tempo si tolgono le barbe superficiali del colletto, il secondo che consiste nel formare dei cavalloni di terra a ridosso dei filari delle viti, smovendo nello stesso tempo superficialmente il terreno che è al piede dei ceppi si fa ai primi di aprile. Agli ultimi di maggio o ai primi di giugno si dà un altro lavoro al terreno, smovendone a poca profondità la superficie, somigliante lavoro si ripete fra gli ultimi di agosto e i primi di settembre,

e nel fare questa lavorazione si piantano i lupini o fave in quelli appezzamenti del vigneto che si crede dovere ingrassare con sovesci.

L'intero vigneto s'inzolfora tre volte, la prima volta, prima della fioritura, la seconda subito che l'uva ha fiorito, e la terza agli ultimi di giugno o prima di luglio: quindi non si dà lo zolfo che in dettaglio a quei grappoli che si trovano presso dell'*oidium*.

In alcuni dei nostri vigneti allorchè le gemme hanno cominciato a buccinare, nascono alcuni piccoli vermetti di color bigio oscuro detti nel paese *magnacozze*, e altrove credo *gatte*. Questi insetti forano le gemme e s'intromettono in esse, e ne rodono tutto l'interno onde da queste non è più sperabile nè frutto nè tralcio per la veniente fruttificazione.

Per impedire sì grave danno nel suddetto territorio, è antichissimo costume di invischiare (come suol dirsi) quelle parti del vigneto che sono soggette da essere infestate da detti insetti. Questa operazione consiste nel fare un piccolo cerchietto di vischio al di sotto di ciascun tralcio dell'anno, precisamente nel punto di congiunzione fra il nuovo ed il vecchio legno. Come il detto insetto non esce dai suoi nascondigli, che quando il sole ha riscaldato l'aria, trovandosi allora il vischio molle, va per posarvisi e vi resta invischiato. Questa operazione non è sì costosa nè sì difficile come può sembrare a prima vista, mentre otto donne in una giornata cercando e prendendo tutte le magnacozze che potessero essere passate sul tralcio fruttifero, invischiano almeno un ettaro di vigna piantata come si disse stretta e nel quale ciascun ceppo ha sei tralci fruttiferi.

Per la fermentazione del mosto non si adoprano tini speciali ma le stesse botti, nelle quali si mette il vino quando è fatto (quali botti sono circa della capacità di 10 ettolitri) levando ad esse uno dei fondi e mettendole verticalmente. Il mosto si fa fermentare unitamente ai residui solidi a tini aperti, e non si svina se il vino non è perfettamente chiaro, onde la durata della fermentazione è di giorni 35, 40 ed anche 50.

Nel territorio di Velletri per la vinificazione non si coltivano generalmente che quattro generi di vitigni. Per i vini rossi, il solo cesanese, per i bianchi il trebbiano verde, il greco ossia trebbiano giallo ed i belli.

I mosti delle uve provenienti dai detti vitigni, presi ciascuno separatamente e in diverse epoche, da analisi chimiche fatte dalla stazione sperimentale di Roma sulle uve raccolte nel 1873, e pubblicate nel fascicolo dell'anno 1874, si sono avuti resultati come dalla tabella qui appresso:

GRADO DELL'AREOMETRO															
Qualità del Vitigno	Colore delle Uve	Giornata della raccolta	Quantità assoluta di mosto in 100 parti di uva	Peso specifico del mosto	Beaume	Kosterneuburger	Guyot	Oechsel	Zucchero	Acidità totale	Tartrato acido di potassio	Materie albuminoidi	Residuo a 100	Ceneri
Cesanese	nero	19 settembre	97.666	1.5944	12.75	20.00	22.00	0.99	17.45	0735	0812	—	22.00	0.378
Id.	Id.	4 ottobre	96.853	1.1062	13.75	21.75	24.00	1.03	19.25	0637	0750	0428	20 00	0.868
Trebbiano	verde	19 settembre	95.951	1.1038	14.00	22.00	24.50	1.09	19.50	0615	0750	—	24.83	0.543
Greco	giallo	19 settembre	96.180	1.0828	11.25	18.00	19.50	0.86	15.20	0676	0731	—	17.97	0.631
Id.	Id.	13 ottobre	95.963	1.1029	13.50	21.50	23.50	1.06	18.75	0430	0712	0616	22.50	0.370
Bello	bianco	4 ottobre	95.404	1.0876	11.50	18.00	20.00	0.88	15.50	0632	0600	0457	18.67	—
Id.	Id.	13 ottobre	97.787	1.0857	11.75	18.00	20.50	0.90	15.75	0617	0956	0351	19.30	0.239

Misurati i mosti delle dette uve, prese ciascuna separatamente nell'epoca della vendemmia, cogli areometri Beaume, Guyot, ciascun anno dal 1866 al prossimo trascorso del 1878, con non rimarchevoli variazioni si sono trovati sempre degli stessi gradi, come dalla tabella su riportata.

Potendosi nella riportata tabella vedere con precisione la quantità di sostanze zuccherine, acidità, ecc. dei mosti delle uve di ciascuno dei vitigni ivi notati, nella descrizione di questi, non si ripeterà, come pure per non dirlo più volte ricorderò che nel territorio di Velletri i vitigni sono tutti coltivati a vigna esclusivamente, allevati a mezzana altezza sorretti da canne, e che da quando si è introdotto l'uso del zolfo, l'*oidium* non arreca rimarchevoli danni nè alle piante nè al frutto.

Descrizione dei vitigni: Cesanese. — Questo vitigno non è certo di una vegetazione molto rigogliosa, è produttivo in tutte le esposizioni ed in tutte le qualità di terra, ma preferisce quelle di una mezzana coesione. Vuole una potatura piuttosto corta, cinque o sei occhi, ed è di produzione media, ma certa. Se nella epoca della fioritura la stagione è contraria, perde molti dei suoi acini, ma mai totalmente. È tardo nello sbocciare e fiorire, precoce a maturare il frutto, essendo questo sempre maturo nella prima decade di ottobre, ed alcune volte negli ultimi di settembre. Può calcolarsi che almeno una quarta parte di ciascun vigneto sia piantata con questo genere di vitigni, essendo l'unico che si coltiva per i vini rossi.

Il tralcio di questo vitigno facilmente si riconosce dal suo colore giallo chiaro.

Gl'internodi, nodi e gemme sono di giuste dimensioni, il germoglio nel suo sviluppo non presenta nessun carattere speciale. La foglia completa è media, piuttosto sottile, liscia, piana, la pagina superiore verde chiara, l'inferiore più chiara senza peluria, nervatura giustamente rilevata. La foglia in autunno inoltrato, prima di cadere, si macchia in rosso color sangue. Ha cinque o tre lobi regolari, i superiori acuminati in punta, seni non molto profondi, stretti, chiusi al margine superiore, il peziolare aperto, dentellatura regolare, picciolo giusto, caduta della foglia ai primi freddi. Grappolo medio, semplice, conico in proporzione della sua larghezza, piuttosto lungo, peduncolo e pedicelli giusti, e questi nell'epoca della maturazione si tingono in rosso.

Acino grandezza media, leggermente ovoidale, buccia sottile pruinosa, color pavonazzo cupo, polpa croccante sciolta, di gratissimo sapore; ordinariamente maturano due vinaccioli.

Le uve di questo vitigno da sole, se colte nel primo stadio di maturazione, danno un vino asciutto, molto alcoolico, alquanto fragrante; se a maturità inoltrata, dolcigno, come suol dirsi, abboccato, ma perde alcun poco in alcool.

Trebbiano verde. — Il trebbiano verde nei primi anni dello impianto, è di una vegetazione rigogliosa, produce dei lunghi e grossi tralci; giunto ad una età (otto o nove anni) non cessando di essere produttivo, fa dei meschini e corti tralci molto sottili nell'estremità superiore.

Il frutto di questo vitigno è molto attaccato dall'*oidium*, ma colla solforazione guarisce immediatamente; non soffre molto delle brinate primaverili, ma se l'autunno è umido forma le così dette *codette*, cioè si appassisce una piccola porzione dell'estrema punta inferiore del grappolo che comprende otto, dieci o più acini, quali parimente appassiscono ed acquistano un sapore acre disgustosissimo, mentre tutti gli altri giungono alla loro perfetta maturazione. Questo vitigno è quasi di certa produzione, e sebbene sia produttivo in terre di mezzana coesione, in terre di molto fondo e leggere, è feracissimo. Ovunque ama una potatura corta, cinque o sei occhi; è tardo a sbocciare, sollecito a florire, non tardo a maturare il frutto, pervenendo questo alla sua perfetta maturazione fra la prima e la seconda decade di ottobre. Questo vitigno è coltivato in una certa quantità di ceppi in terre leggere; poco in terre di mezzana coesione; affatto in terre forti.

Il tralcio di questo vitigno in viti adulte è corto, piuttosto sottile, molto sfinato, nell'estremità superiore di colore scuro. Gl'internodi non sono piantati diretti gli uni sugli altri, ma ciascuno segue una certa inclinazione della gemma della sua base, verso la gemma che è nella sua estremità superiore, in modo che l'intero tralcio forma una specie di zig-zag, o piccolo serpe. Gl'internodi sono giustamente distanti l'uno dall'altro, e questi e le gemme non molte rilevate.

Il germoglio nel suo sviluppo è alquanto peloso, verde cupo; la foglia completa, piuttosto piccola, dura, consistente, ondulata. La faccia superiore liscia, verde cupa è principalmente in tempo della floritura un poco lucida; la inferiore molto cotennosa e però biancastra. Ha cinque o tre lobi regolari acuti in punta, seni non molto profondi, rotondi alla base, chiusi al margine superiore, seno peziolare chiuso quasi totalmente. Dentellatura regolare, nervatura piuttosto rilevata, picciolo giusto. Grappolo irregolare ramoso, forma nella sua parte superiore due, tre ed anche quattro ali; in terre leggere e di fondo i grappoli sono grossi, ed in terre di mezzana coesione appena giusti. Il peduncolo è giusto, duro il legno. Gli acini sono piccoli e rotondi, di buccia sottile verde che dalla parte percossa dal sole prende un colore verde, giallo bruciato; ciascuno ha l'ombelico leggermente marcato con un puntino nero. La polpa è molle, di sapore astringente, vinosa, in ciascun acino maturano tre o quattro vinaccioli.

Le uve di questo vitigno da sole danno un vino di color verdognolo, asciutto e di buon gusto, serbevolissimo, molto alcoolico.

Trebbianone. — Sotto questo nome si coltiva un genere di vitigno che può essere una varietà del suddescritto. Questi due vitigni hanno di somigliante le forme gene-

rali del tralcio, avendo ambidue gl'internodi un poco inclinati da una gemma all'altra; simili le forme del grappolo che in ambidue è alato; comune il maturarsi di tre o quattro vinaccioli in ciascun acino. Questo vitigno chiamasi trebbianone, perchè produce dei grossissimi grappoli; non si coltiva che in terre leggere e di molto fondo, nelle quali è di una vegetazione rigogliosa, feracissima, di produzione certa, di facile allignazione; non molto sollecito a germogliare e fiorire, matura il suo frutto nella prima decade di ottobre.

I tralci sono scuri, grossi, duri al taglio; internodi giusti, ma un poco inclinati da una gemma all'altra, e questa è tumentosa sporgente.

La foglia completa, giusta e consistente; faccia superiore verde cupa, ruvida; posteriore, più chiara, pelosa. Lobi cinque allungati in punta; seni profondi elissoidi alla base, aperti al margine superiore; seno peziolare aperto, dentellatura acuta non molto spiccata, regolare, nervatura o piccioli giusti.

Grappolo molto grosso e molto lungo con due, tre ed anco quattro ali, può dirsi ramoso; peduncolo grosso, duro, pedicelli giusti, acini rotondi, buccia verde giallognola, polpa succosa, sapore semplice, dolce, ma lascia un non so che di acidulo in bocca. In ciascun acino maturano tre ed anco quattro vinaccioli.

Greco o *trebbiano giallo*. — Questo vitigno è di una vegetazione robusta, di lunghissima vita; nei primi anni dell'impianto dà poco frutto, che va sempre aumentando col crescere dell'età della pianta. Sopporta molte bracce, ama una potatura media sei o sette occhi; è feracissimo in terre di mezzana coesione e forti, può dirsi improduttivo in terre leggere. Resiste alle brinate ed alle intemperie dell'atmosfera; una volta che il frutto sia comparso può ritenersi che questo perviene alla sua maturazione. Non è dei primi a germogliare e fiorire; tardivo a maturare il frutto, non maturando che alla seconda o terza decade di ottobre, avendo la buccia spessa e però poco soggetta a purire; molte volte si vendemmia nella prima ed anche nella seconda decade di novembre. Una quarta parte dei vigneti posti in terre di mezzana coesione, è piantata con questo genere di vitigno; non si coltiva affatto in terre leggere, perchè ivi improduttivo.

Il tralcio di questo vitigno è di mezzana grossezza, duro, legnoso, color rossino cupo; internodi di lunghezza giusta, rotondi da una estremità all'altra; gemme e nodoli giustamente rilevati. Gli altri vitigni, generalmente parlando, aperti che abbiano i bottoni, man mano che il giovine pampano si va innalzando, allargano le foglie più in basso, conservano quelle dell'estremità superiore chiuse a modo di cappuccio, e non lasciano scorgere i loro piccoli grappoli, che allo allargarsi della foglia opposta a ciascuno di essi: questo vitigno appena aperto il bottone, allarga le sue piccole fogliuzze che hanno i bordi tinti in rossino; e nel mezzo di esse si scorge l'embrione dei grappolini e del novello pampano.

La foglia completa è media, piana, alquanto consistente, ruvida; la faccia superiore verde piuttosto cupa, non può dirsi nè liscia nè rugosa; la faccia posteriore con poco pelo, più rimarchevole al tatto che alla vista.

Cinque lobi regolari quasi ottusi, seni poco profondi arrotondati alla base, alcuni chiusi, ma generalmente aperti al margine superiore, il peziolare sempre aperto a cono. Dentellatura regolare, costole poco rilevate, picciolo giusto, caduta della foglia tardiva. Grappolo a pigna regolare meno che i due graspoli superiori sono un poco

sporgenti; è di media grossezza, molto serrato; il peduncolo duro, piuttosto corto; pedicelli corti; gli acini di media grandezza, rotondi; la buccia spessa che a maturazione molto avanzata diventa sottile. Prima che l'uva metta in umore, gli acini sono di un verde molto cupo; quando è matura prendono il colore di un bel giallo dorato; la polpa non può dirsi nè mollè nè carnosa, è di sapore dolcissimo; maturano generalmente in ogni acino due vinaccioli.

Il vino ottenuto con queste uve, se côlte nel primo stadio di maturazione, è asciutto, gustoso, alcoolico, serbevole: se a maturazione inoltrata, anche assolutamente dolce.

Bello buono. — Questo vitigno è di vegetazione rigogliosa, preferisce terre forti di mezzana coesione, in terre leggere è poco produttivo. È molto sollecito ad abbocciare ed a mettere le sue foglie; è di sicura ed abbondante produzione, ma se la primavera è incostante, sopravvengono freddi, pioggie, molti dei suoi grappolini si convertono in viticelli ed è però che alcune volte dà abbondantissimo ed altre scarsissimo frutto. È sollecito a fiorire e maturare il suo frutto, essendo questo sempre maturo nella prima decade di ottobre.

Il tralcio di questo vitigno è rossino, di mezzana grossezza, i nodi della base ravvicinati fra loro, non molto rilevati; gl'internodi non rotondi, ma alquanto appiattiti in prossimità delle gemme, e queste sono rilevate, quasi rotonde.

Il germoglio è un poco peloso. La foglia completa è di mezzana grandezza, piana, ruvida, rugosa. La faccia superiore verde piuttosto scuro, crabra; la posteriore pelosa, d'un verde molto più chiaro della superiore.

Generalmente ha cinque lobi regolari, seni giustamente profondi arrotondati alla base, chiusi al margine superiore, il seno peziolare molto chiuso. La dentellatura giusta, regolare; nervature rilevate; il picciolo giusto, un poco rossino.

Il grappolo piuttosto grande, piramidale, di bella apparenza, con i due ali superiori un poco sporgenti, giustamente serrati; peduncolo giusto, robusto. Acini di grandezza oltre la media, rotondi, di buccia sottilissima, di color verde chiaro, che nella maturazione prende un color verde giallo, soggetto a purire. Polpa molto sciolta, acquosa; matura generalmente due vinaccioli.

Questa uva da sola dà un vino leggero, asciutto, di buon gusto; dicono non serbevole.

Di questo vitigno vi è una sotto varietà detto *Bello palloccone*, che fa i grappoli un poco più grandi, ha gli acini più grossi e di un verde più chiaro, la polpa più sciolta, più scipita e più acquosa.

Ve n'è un altro detto *Bellaccio*, che ha la foglia alquanto più piccola, meno ruvida, meno pelosa, il seno peziolare aperto, il gambo della foglia ed il novello tralcio rossino, le gemme molto rilevate, rotonde. Si dice bellaccio perchè non lega mai tutti i suoi acini, restandone alcuni piccolissimi, e cascandone molti nella fioritura. Credo ciò avvenire per difetti organici nel fiore; osservati questi con lente d'ingrandimento, si vede chiaramente che molti di essi sono difettosi, chi nello stimma, chi nei pistilli e nelle anfore.

Bellone. — Questo vitigno è così chiamato perchè in proporzioni più grandi sì, ma ha molti dei suoi caratteri somiglianti ai belli, principalmente la forma generale del grappolo e degli acini, la buccia di questi, e le qualità interne della polpa.

Esso è di una vegetazione rigogliosissima; può dirsi di produzione certa, ma in alcuni anni è abbondantissima, e in altri scarsa. Ama terre leggere e di molto fondo: in queste è più ferace, produce grappoli molto più grandi che in terre di mezzana coesione; in terre forti produce pochissimo frutto. Non è molto sollecito a germogliare e fiorire; precoce a maturare il frutto, essendo questo sempre maturo nella prima decade di ottobre. Vuole potatura a corto, cinque o sei occhi al più, ma gli si danno più tralci fruttiferi, cinque, sei ed anche un maggior numero.

I tralci sono grossi, legnosi e molto duri al taglio, di colore tendente al rosso cupo; gl'internodi verso l'inserzione col vecchio legno molto ravvicinati fra di loro ed un poco appiattiti in prossimità delle gemme che sono grosse, ma nè rotonde, nè sporgenti.

Germoglio alquanto peloso, unicolore; coll'avvicinarsi della fioritura in prossimità dei nodi prende un colore paonazzo scuro quasi a strisce.

Le foglie complete sono piane, erte, consistenti, molto grandi; la faccia superiore verde cupa, molto ruvida, molto crabra; la posteriore ricoperta di un fitto cotone e però bianchiccia. Nervature grosse molto rilevate. Cinque lobi regolari allungati in punta; i due seni superiori profondi, arrotondati alla base, tutti, compreso il peziolare, aperti. Picciolo grosso, lungo, duro.

Grappolo grande, ed in terre leggere grandissimo, di forma piramidale con i due grappoli superiori sporgenti. Il picciolo grosso, duro, legnoso, corto in proporzione del grappolo, acini grossi, rotondi, color verde chiaro, che nell'epoca della maturazione si tinge un poco in giallo, di buccia molto sottile, soggetta ad infracidare, ripieno di un succo molto acquoso; maturano generalmente due vinaccioli.

I mosti di queste uve misurati da soli col gleucometro Guyot, in confronto dei belli segnano costantemente uno in due gradi di più.

Oltre i suddescritti vitigni in alcuni dei vigneti posti più verso il monte, si coltivano due altre varietà di vitigni chiamati in paese Francese e Pantastico.

Il *Pantastico* non è certo di vegetazione rigogliosa, ma non può dirsi neanche debole; è di fruttificazione certa, abbondante, resiste alle intemperie della atmosfera. Preferisce terre leggere e di molto fondo; si pota generalmente a corto; non è molto sollecito a germogliare e fiorire; matura il suo frutto nella prima decade di ottobre.

I tralci di questo vitigno sono piuttosto sottili, di color rossino, legnosi, duri al taglio, gli internodi corti, i nodi giusti, le gemme grosse, tonde, sporgenti. Il germoglio peloso. La foglia completa è di mezzana grandezza, piana, erta, consistente, ha cinque lobi acuti in punta, i primi ed il peziolare sovrapposti nell'estremità superiore. Seni giustamente profondi, arrotondati alla base. Dentellatura larga, profonda, può dirsi irregolare. Faccia superiore verde molto cupa, craba; posteriore cotonosa, biancaccia, gambo rossino con peluria.

Grappolo grosso serrato, in forma di cono tronco, in proporzione della sua grossezza, corto. Peduncolo molto corto, molto robusto, pedicelli corti. Acini rotondi, di grandezza media; il posto dell'umbelico marcato con un punto nero ben visibile.

Buccia alquanto pruinosa, spesso giallo verdastra, polpa sciolta, molle, poco o niente gustosa. Semi maturi, generalmente due.

Francese. — Da tempo immemorabile questo vitigno si coltiva in paese sotto

questo nome. Esso preferisce terre leggere e di molto fondo, nelle quali produce dei grossissimi grappoli. Non è di produzione molto certa, ma in annate favorevoli, abbondantissima; non è sollecito a germogliare e fiorire, ma precoce a maturare il frutto.

Il tralcio è grosso, un poco rossino; nodi pochissimo rilevati; internodi corti, appiattiti in prossimità delle gemme, le quali sono tumentose, sporgenti.

La foglia completa è piana e di mezzana grandezza, piuttosto sottile, ha cinque lobi acuti nell'estremità superiore, seni piuttosto profondi arrotondati alla base, quasi sempre aperti; il peziolare sempre, ed è rotondo.

Faccia superiore di un bel verde chiaro, che prima della fioritura ha pochi grappoli di peluria sparsi; posteriore pelosa, nervatura poco rilevata, e tanto questa che il gambo leggermente tinti in rosso. Grappolo grosso, lungo e largo con due o tre ali, nè spergolo, nè serrato; peduncolo lungo, pedicelli lunghi, acini rotondi ovoidali grossi, di colore tendente al giallo; buccia, nè coriacea, nè sottile, ma alquanto dura, soggetta a purire. Polpa fra carnosa e succosa, aromatica, molto gustosa; generalmente maturano due vinaccioli.

Mi si dice che quest'uva, da sola, dia dello eccellente vino molto fragrante.

Limitrofi al territorio di Velletri, che formano quasi un proseguimento di esso nelle colline più in basso, in quelle dal piede delle quali hanno principio le vastissime pianure che verso ponente e mezzogiorno si estendono fino al mare, vi è il territorio di Cisterna di Roma, e su quelle dal piede delle quali hanno principio le pianure che verso levante si estendono fino ai monti Lepini, vi è il territorio di Giuliano-Romano.

I territori di ambedue questi paesi sono allo stesso grado latitudinale nord di quello di Velletri; il terreno in tutti è di origine vulcanica, vi si coltivano i medesimi generi di vitigni; la vite è allevata e sistemata ad un dipresso nella medesima maniera. Essendo le colline che costituiscono questi due territori molto meno elevate dal livello del mare, del territorio di Velletri, in esse tutte le fasi della vegetazione della vite comprensivamente alla maturazione delle uve, avvengono molti giorni prima e si compiono in più breve tempo che in quelle del territorio di detta città.

Teoricamente parlando il vino che in detti paesi si produce dovrebbe essere migliore: pure genericamente è sempre inferiore a quello di Velletri. Credo ragione di ciò, che in detti paesi la coltivazione della vite è alquanto trascurata, e che la vendemmia si fa tutta in un tempo cogliendo le uve più o meno mature o anche acerbe, le une di seguito alle altre come i diversi vitigni si trovano piantati nei filari, senza togliere dai grappoli gli acini secchi e guasti.

A 18 chilometri da Velletri verso levante, alle falde dei monti Lepini vi è il territorio di Cori, elevato dal livello del mare dai metri 190 ai 200; il suo maggior pendio è da levante a ponente. Il terreno geologicamente parlando è dei cretacei e contiene molta calce. In questo territorio si coltivano i vitigni suddescritti, ed ho potuto constatare che il cesanese vi viene sempre molto stracciato, cioè non vi lega molto bene e dà un vino meno alcoolico e meno colorito di quello di Velletri. Vi si coltiva in una certa quantità un vitigno che chiamano *Greco nero.*

Questo vitigno è di vegetazione rigogliosa, di produzione certa ed abbondante, resiste alle intemperie della stagione ed all'*oidium.*

Generalmente si pota a otto occhi. Non è nè precoce nè tardivo a sbocciare, a fiorire ed a maturare il frutto,

I tralci sono lisci, color rossino medio; internodi nè lunghi nè corti; gemme piuttosto sporgenti, acute in punta.

La foglia è di mezzana grandezza, consistente, piana; faccia superiore liscia color verde cupo; posteriore cotonosa, bianchiccia. Ha cinque lobi regolari acuti, seni profondi arrotondati alla base, compreso il peziolare che è aperto. Dentellatura larga, profonda, irregolare; nervatura rilevata; picciolo giusto.

Grappolo grande, irregolare, al to, formato da più graspoli sovrapposti gli uni agli altri, molto serrato. Peduncolo grosso, duro; ha quasi sempre un viticchio prossimo all' inserzione col tralcio.

Acini piuttosto piccoli che medî; buccia sottile non soggetta ad infracidare; color rosso leggermente pruinoso. Essendo il grappolo molto serrato, molti degli acini restano o totalmente verdi od appena tinti in rosso.

Polpa molle, sciolta, sapore semplice, acquoso; generalmente matura due vinaccioli.

Misurato il mosto di queste uve per più anni di seguito col gleucometro Guyot, si mantiene fra i 18 e 20 gradi.

COLTURA DELL'OLIVO E SUA PRODUZIONE

Relazione del signor cav. PIETRO SALUSTRI-GALLI.

Nei paesi, detti Castelli Romani, situati nei colli laziali, vi si coltiva l'olivo in grande scala e con buon profitto. I venti sciroccali, le nebbie marine, la mosca olearia anche in queste località fanno dei danni, però in proporzioni molto minori che nel basso delle campagne romane. Anche la siccità è meno intensa, perchè essendo dette località prossime ai monti, sono fecondate dalla pioggia più facilmente che nel basso, e così il grado di calore nell'estate si mantiene più inferiore di circa due gradi. L'esservi poi dei centri abitati da popolazione agricola, facilita di molto le lavorazioni relative, la raccolta del prodotto ed il confezionamento dell'olio: la quale operazione nella maggior parte ha luogo nei paesi stessi, ove, fatto l'olio, si ripone e custodisce.

Gli olivi coltivati nei colli laziali sono di bella e vigorosa apparenza e generalmente vengono coltivati con cura. Si trovano unite insieme olive di più qualità senza che se ne faccia distinzione; e spesse volte gli olivi si trovano in terreni seminati per lo più a granoturco, segala, fava o altre leguminose, piantati raramente a grano: qualche volta anche i terreni sono coltivati a ortaglia e vi si pianta a preferenza il cavolo, il broccolo e la patata.

Quando i terreni sono seminati non si fanno sugli olivi lavori di terra. Quando però si trovano sul sodo, allora si pratica nella primavera una buona vangatura che occupa la superficie di circa 4 metri quadrati per ogni pianta. Potrebbe in certo modo considerarsi per un altro lavoro di terra quello che si fa nell'ottobre per preparare il terreno alla caduta delle olive, mentre dopo averlo purgato da sterpi o piante di fusto qualunque, colla zappa si muove e raschia egualmente il terreno ad una profondità di circa 10 centimetri e per una grandezza eguale a quella su cui potrebbe cadere il frutto portato dalle piante. Con questa operazione vengono estirpate e recise tutte le piante erbacee. Oltre a ciò il terreno così mosso e pulito presenta un accesso molto più facile alle acque. Questo sistema si crede però alquanto pregiudizievole per la buona qualità dell'olio nei tempi cattivi, perchè le olive cadute, quando vengono sopraffatte dalla pioggia, si mescolano alla terra e non se ne liberano più completamente.

Nei mesi di novembre comincia la raccoglitura dell'oliva in terra, e cioè di quella parte che si è staccata dagli alberi naturalmente, e si prosegue questa raccoglitura fino al cessare del raccolto. In dicembre si comincia anche a cogliere in poca quantità

l'oliva sull'albero, scegliendo quelle piante che sono situate lungo i fossi, le fratte e le strade, e che perciò se lasciassero cadere l'oliva, naturalmente ne anderebbe molto a danno. In gennaio per solito s'imprende a cogliere generalmente in aria, e detta lavorazione dai più si fa a mano ed accuratamente. Il raccolto delle olive nelle stagioni medie si termina in febbraio, in quelle molto attendenti anche in aprile.

La potatura degli olivi si pratica da febbraio a tutto aprile e si dà alle piante generalmente la conformazione a vaso, procurando che l'aria possa circolare anche nell'interno della pianta. Questa lavorazione dai più diligenti si pratica ogni due anni: da alcuni al periodo di quattro anni si fa taglio, ed a due anni si leva il solo seccume e i così detti soffioni. Vi sono poi di quelli che non fanno potatura a periodo, ma la trascurano per qualche tempo, e aspettano di farla dopo un raccolto abbondante. Con quest'ultimo sistema si vede chiaramente che si fa sempre un pregiudizio alle piante, tanto più rilevante poi se si considera che gli olivi dei colli laziali generalmente sono piantati troppo folti; mentre se ne contano da 150 a 200 per ettaro ed in qualche località anche di più.

Gli olivi per lo più si concimano con concime di stalla e salvo rare eccezioni non si conoscono concimi artificiali o di altra natura. La concimatura viene fatta con concime per solito non bene maturo e raramente, attesa la scarsezza di materia; mentre quanto ricavasi dai paesi è quasi tutto impiegato nella piantagione delle ortaglie.

Come si è detto di sopra, gli olivi crescono belli e rigogliosi; gli alberi in scarso numero sono affetti dalle sole malattie generali e naturali per la pianta, e non si conoscono malori speciali. Degli insetti nocivi può dirsi che ve ne sia unò solo, ma che spesso delude le concepite speranze, ed è la mosca olearia.

Raccolte le olive si lasciano in riposo per qualche tempo e nella generalità anche troppo; essendovi alcuni i quali ritengono che l'oliva quanto più tempo resta ammassata, tanto dà maggior prodotto, senza avere a calcolo che la parte oleosa, veramente non può aumentare, e senza tener conto dello scapito della qualità. Per lo più si usa l'acqua calda nella confezione dell'olio e si può dire un'eccezione quello fatto a freddo. Il confezionare l'olio a freddo si adotta solamente da alcuni che sono proprietari di oliveti e dei molini nello stesso tempo e sempre per una quantità limitata. L'olio fatto a freddo viene di qualità buona e molto migliore dell'altro, però le olive si prestano molto poco per detta lavorazione, e per solito non si confeziona a freddo che l'oliva colta a mano e ben matura, cominciando secondo le stagioni in gennaio inoltrato o in febbraio; in qualche stagione in cui l'oliva non è perfetta o in cui stante la scarsezza del prodotto si termina presto la coglitura, è impossibile fare dell'olio a freddo; se si volesse lavorare a freddo l'oliva non bene matura o quella colta in terra, se ne caverebbe poco o niun prodotto; e ciò per la natura stessa del frutto, che è alquanto grasso e non dà la parte oleosa libera e spogliata, come le olive piantate sopra suolo sassoso calcareo. Ne viene perciò di necessità che quasi l'intiera quantità dell'olio essendo lavorata coll'acqua calda, è di qualità mediocre, per lo più un poco grasso e di colore non perfettamente giallo, ma leggermente tendente al verde. Quelli poi che lasciano l'oliva a riposare per molto tempo prima di macinarla, ne cavano un olio più inferiore, e specialmente quando le olive sono cadute da per sè e sono frammiste alla terra a causa delle pioggie, l'odore ne è disgustoso.

I molini raramente sono mossi ad acqua; molti a cavallo e molti pure a vapore. Gli strettoi quasi tutti in ferro. Gli uomini che lavorano ai molini non sono del paese, ma per lo più marchigiani o toscani.

Fatto l'olio, chi ha facoltà di conservarlo lo ripone in vettine di terracotta o in pozzi di lavagna.

Passiamo ora ad esaminare il prodotto che si ricava dagli olivi.

Prodotto annuo medio di un oliveto di buona qualità posto nei colli laziali, dell'estensione di un ettaro, vestito di N. 200 piante e coltivato con i sistemi locali attualmente in uso.

Introito.

Prodotto in oliva rubbia 9, misura locale, che a litri 40 di olio per ogni rubbio, danno in tutto olio litri 360, ed al prezzo di lire 1	L.	360 —
Dalla vendita della legna e fascina che si ricava dalle potature	»	15 —
Dal prodotto del suolo	»	25 —
Totale prodotto	L.	400 —

Esito.

Per pulire e raschiare in ogni anno circa due terzi degli alberi	L.	12 50	
Coglitura di rubbia 9 oliva, misura locale, a lire 10, per ogni rubbio	»	90 —	
Carreggio dell'oliva al molino	»	7 50	
Potatura per la rata parte riferibile a ciascun anno	»	30 —	
Concimatura delle piante, supponendo che sia generale ogni quattro anni	»	25 —	
Per la custodia del terreno olivato	»	15 —	
Per la molitura delle olive	»	25 —	
Vangatura delle piante in primavera a cent. 07, per ciascuna	»	15 —	
Per fitto della dispensa e custodia dell'olio	»	15 —	
Tasse governative, provinciali e comunali	»	30 —	
Per rinnovare annualmente le piante che vanno a deperire	»	10 —	
Totale spese	L.	275 —	» 275 —
Residuo netto			L. 125 —

I Castelli romani producono molto più olio di quello che consumano e perciò ne forniscono buona quantità alla Capitale e spesso se ne vende in paese ad acquirenti marchigiani e romagnoli che lo portano nelle loro provincie.

Quantunque, come si è detto, gli olivi nei colli laziali prosperino facilmente e l'olivo e la vite presentino le due coltivazioni maggiormente in uso e maggiormente retributive, pur tuttavia di nuovi vigneti se ne sono piantati e se ne piantano continuamente, di oliveti giovani non se ne vedono. Mancano poi affatto i piantoni e quando in un oliveto si sostituisce qualche pianta deperita, si vedono per lo più messi a posto dei piantoni ben meschini. Forse che la smania dei tempi nostri di far tutto presto e di cavar profitto da quello che si pianta avrà la sua parte nel non fare piantare dei nuovi oliveti, che veramente più che ai presenti possono essere vantaggiosi ai nepoti, mentre non vi ha dubbio che nei colli laziali vi sarebbero ancora molti terreni opportunissimi per piantarvi l'olivo.

Nell'Agro romano poi si crede che nella campagna bassa la coltivazione del-

l'olivo non sarebbe molto opportuna, in ispecial modo per essere questa pianta più soggetta alla siccità, alle nebbie marine, ai venti di scirocco ed alla mosca olearia, e principalmente per la deficienza di braccia e di centri abitati. Si ritiene però che anche nell'Agro romano nelle parti più alte, ed in quelle che si avvicinano ai paesi potrebbero farsi con profitto grandi piantagioni di olivi, in terreni oggi ritenuti solamente a pascolo o sementa, ed a questo induce il vedere che limitrofi a detti terreni vegetano i più belli e vigorosi oliveti di cui siano forniti i colli laziali. Un qualche miglioramento potrebbe farsi anche negli oliveti esistenti con una buona razionale potatura e specialmente col concimar più spesso e meglio le piante; al quale oggetto, in deficienza di concime naturale, bisognerebbe introdurre su vasta scala il concime artificiale.

Gli oliveti esistenti nei colli laziali, solo per eccezione si trovano dati a terzeria od a mezzadria; e per lo più ciò accade quando il suolo è coltivato ad ortaglia.

Generalmente sono tenuti dai proprietari o affittuari per proprio conto, servendosi per le lavorazioni di opere pagate a giornata. La coglitura in terra si fa quasi per intiero dalle donne e dai ragazzi del paese; la potatura per lo più da marchigiani, romagnoli e raramente da toscani.

Le opere comunemente si pagano da centesimi 60 a 80, le donne o i ragazzi, per la coglitura in terra; per la coglitura in aria e per la potatura, da lire 1 25 a lire 1 50 a giornata.

Miglioramenti riconosciuti suscettibili di facile ed immediata applicazione.

Chiunque per poco si sia dato la pena di percorrere la nostra campagna, facilmente ha potuto persuadersi che l'eccezionale nostra coltura, che gli stessi latifondi, che tutto quell'insieme infine che ha suscitato tante critiche, tante declamazioni non proveniva in massima parte nè dall'ignoranza dei proprietari, nè dall'inerzia degli agricoltori, nè dalla *chieresìa dominante,* come qualcuno ha voluto dire; ma bensì dalle eccezionali condizioni geologiche del nostro suolo.

Il vulcanismo ha creato il nostro Agro romano; ed è chiaro che le lave, i tufi, i lapilli, le pozzolane non sono elementi da costituire un terreno fertile.

La mitezza del clima che permette all'erbe di vegetare anche nell'inverno, ha reso meno desolante la nostra condizione di cose.

Il pascolo in conseguenza deve formare la base della nostra coltura; astrazione fatta dalla coltura di alberi fruttiferi associata al pascolo e dalla coltura a cereali e praterie artificiali nelle poche terre alluvionali, che peraltro non formano che appena il sesto della intiera superficie dell'Agro.

Il coltivar grano, come si fa ora, vuol dire peggiorare l'attuale stato di cose; e la ragione ne è evidente se si consideri che quel poco terriccio formato da detriti col lavorio dei secoli può essere asportato facilmente dalle acque dopo una sola lavorazione di dissodamento stante le forti pendenze delle nostre colline, come apparisca dalle carte altimetriche dell'Agro romano pubblicate per cura del nostro stato maggiore.

Frequentissimi sono gli esempi di terreni talmente depauperati di terra nel breve periodo di vera distruzione che abbiamo attraversato, da mostrare ad ogni piè sospinto il tufo denudato colle incisioni della punta del vomere.

Da circa 20 anni a questa parte non si è fatto che sfruttare quella poca fertilità aumentata in lunghissimi anni di riposo. Le vicende politiche d'Europa, tenendo alti i mercati, hanno stimolato la speculazione e provocato le sterminate intraprese della coltura di cereali; i proprietari lusingati dall'aumento dei fitti non s'avvidero che era pura alienazione di capitale, ciò che essi ritenevano per aumento di rendita. Da qui le celeri fortune che ai poco veggenti fecero credere alla naturale fertilità della nostra campagna.

L'ora del disinganno è giunta; e quelli stessi speculatori dopo essersi dissetati col succo dell'arancio, ora ne gittano con disprezzo la buccia.

Datemi centinaia d'anni di riposo, d'immagazzinamento di fertilità, e noi rivedremo i primi copiosi raccolti di grano giustificare il *magna parens frugum* per sentir però ben presto un Columella brontolare, rimpiangere l'antica fertilità sparita, incolparne erroneamente la decadenza dell'agricoltura.

Si obbietterà che è stato dimenticato il rimedio del concime. Qui giova ricordare che lo spessore della terra arabile oscilla dai 10 ai 20 centimetri; potrà inoltre la concimazione impedire l'azione meccanica delle acque, oppure vedremo il nostro concime convogliato dalle pioggie unitamente alle terre, correre ad ingrassare e protrarre il delta del Tevere?

Lo specioso circolo vizioso « c'è malaria perchè non c'è coltivazione, non c'è coltivazione perchè c'è malaria » ha fatto il suo tempo. Non è alla malaria che si deve la mancanza di coltivazione. La malaria ne è l'effetto, aumentato dall'abbandono in cui giacciono le nostre campagne.

Dunque la capitale d'Italia dovrà essere eternamente attorniata da un terreno maledetto; dunque la malaria regnerà sempre sovrana su questa contrada? Tutt'altro noi abbiamo fede che qualora non con vuote frasi e con rettorica da strapazzo, ma seriamente venga esaminato il problema e vengano studiate le nostre condizioni fisiche ed economiche, si possa riuscire ad alcun che di bene, che se non farà sparire tutto d'un tratto il male che oggi si lamenta, potrà però produrre sostanziali modificazioni, le quali faranno scala ad un più completo miglioramento.

L'ingegnere Di Tucci col suo pregevolissimo lavoro (*Dell'antico e presente stato della Campagna di Roma in rapporto alla salubrità dell'aria e alla fertilità del suolo*) ha portato tanta luce in questa quistione, che prendendo le mosse da quello, possiamo esser sicuri di metterci sulla buona strada.

La coltura di alberi fruttiferi associata al pascolo, risolverebbe, a parer nostro, il problema; ma qui sorge un'altra difficoltà gravissima, quella cioè economica.

Le piantagioni per le nostre condizioni geologiche esigono la fognatura e questa, salvo rare eccezioni, è costosissima.

La rimunerazione delle spese per miglioramenti agricoli, generalmente parlando, è oltremodo lenta e tenue per un certo periodo di anni; non si può quindi pretendere che per questi miglioramenti s'impieghino capitali che in altro modo renderebbero maggiori e più solleciti profitti. Da ciò la necessità di mettere a disposizione di

siffatte intraprese una massa di capitali, il cui saggio degl' interessi e l'ammortamento incomincino a decorrere e siano nella misura nella quale si risentirà il beneficio dell'intrapresa medesima.

L'Inghilterra di 30 anni or sono, riconobbe questa verità, ed il Parlamento provvide all'uopo colla legge Pusey, stanziando fondi per i bonificî in agricoltura per l'ammontare di 100 milioni a saggio mitissimo ed a scadenze, che secondo la varia natura dei bonificî si estesero dai 10 ai 35 anni.

Non farà meraviglia se, parlando specialmente della Capitale, noi mettiamo le cose suddette tra i miglioramenti riconosciuti suscettibili di facile e immediata applicazione. Ormai è stato provato quanto inesatta fosse l'espressione, quando la questione dell'Agro romano s'indicava col titolo di *problema*. Non c'è problema quando le incognite sono certe. Tutto il resto che potremmo dire a riguardo del resto della provincia è conseguenza del primo grande lavoro di bonifica che deve partire dal centro e che irradia la sua potenza benefica o malefica verso i raggi.

Con la bonifica saranno regolate le acque, prosciugati gli acquitrini, stabilito una rotazione agraria corrispondente alla natura delle terre, migliorati i boschi, risanate le contrade pestifere, sviluppate le abitazioni coloniche che permettano il ritorno della popolazione agricola sopra un suolo ora abbandonato. Tutte queste ed altre cose ci permetteranno di avvicinarci gradatamente verso i centri più vicini e più coltivati del circondario, facendo scomparire gradatamente il deserto immenso che circonda la Capitale.

Ma l'indole di questi miglioramenti presuppone una serie di grandi lavori che non è nella possibilità del proprietario, nè del conduttore del fondo di eseguire: tutti i miglioramenti che essi potrebbero fare, trovandosi subordinati ai grandi lavori di incanalamento, di prosciugamenti, di colmate, ecc., che non sono nella potenza di privati.

Non intendiamo con ciò dire che i proprietari ed agricoltori debbano starsene con le mani alla cintola: essi possono iniziare il bonificamento delle loro terre, quando s'intende ciò non superi la potenza delle proprie forze, ed esempi ce ne dette già il cav. Francesco Piacentini in unione ai suoi figli Alessandro e Tito; ce ne dette il cav. Ramelli nella tenuta di Borghetto, il conte di Santa Fiora ed altri.

Bisogna persuadersi che quando si saranno disseccati e colmati i paduli, regolate le acque, non si è per questo tolta la malaria nella campagna romana, e in vari centri della provincia. Non si avrà mica pronta una popolazione propria, stabile, sufficiente, che sappia volgere a coltura adatta gli spazi disseccati e confermi il bonificamento dal lato tecnico. È per ciò che noi siamo d'avviso:

1° che il bonificamento agricolo della campagna romana, previo il disseccamento dei luoghi paludosi, debba principiare dalla città per estendersi da questo centro gradatamente nella campagna, inoltrandosi per quelle zone ritenute meno insalubri e favorendo che altrettanto si faccia dai centri popolati del circondario, quali Tivoli, Marino, Frascati, Albano, Genzano;

2° che sia impossibile la coltura intensiva su tutta la zona da bonificare e quindi debba migliorarsi la estensiva in tutta la zona, promuovendo la intensiva nella parte valliva e di fondo;

3° che debba vietarsi assolutamente la coltura nella parte montuosa e di strato sottile, corredandola invece di adatte piantagioni;

4° che le migliorie da introdursi dai privati siano promosse dal Governo per mezzo d'incoraggiamenti e non di coazione;

5° sviluppare il credito agrario per i mezzi necessari alle bonifiche con sovvenzioni date dal Governo, sul sistema delle leggi inglesi dei prestiti sul drenaggio e bonifica.

PROPRIETÀ FONDIARIA

Relazione del signor ENRICO CORTESI.

Nella campagna romana predomina la grande proprietà. Non è qui il caso di rifare la storia di questa proprietà dopo i tanti ed accurati studi che furono fatti in proposito. Lo stato in cui ella fu ritrovata nel 1870 non ha guari sofferto alterazioni sensibili per ciò che riguarda la sua divisione.

Il tipo della proprietà nell'Agro romano è la tenuta. Questa è di estensione variabilissima, contandosene dagli ettari 100 ad ettari circa 6000

Delle 362 tenute che compongono l'Agro romano

7	si estendono	dagli ettari	5600	ai 3000
9	»	»	3000	ai 2000
34	»	»	2000	ai 1000
75	»	»	1000	ai 500
67	»	»	500	ai 300
125	»	»	300	ai 100
25	»	sotto		ai 100

Non mette conto di occuparsi per la loro poca importanza delle piccole proprietà costituenti il suburbio di Roma, fondi generalmente coltivati a vigna e che ascendono a circa ettari 8000. Convien però notare che, nonostante il numero piuttosto grande delle tenute, il numero dei proprietari è molto inferiore e ne è causa l'accentramento nelle mani di un solo di molte tenute; questo fatto diminuisce grandemente l'importanza che potrebbe avere la media e la piccola proprietà.

Istituendo un esame sulle estensioni che abbracciano le 362 tenute dell'Agro romano si vede chiaramente che le sole prime 50 tenute costituiscono esse sole una metà dell'intero Agro. Quanto alla distribuzione delle medesime nelle varie zone può ritenersi che le più grandi tenute occupano la zona marittima paludosa nella quale rare sono le piccole tenute inferiori a 500 ettari che spesseggiano invece nel rimanente dell'Agro romano.

Il valore venale delle suddette 362 tenute si calcola circa in L. 136 milioni, e però in media ogni ettaro di superficie viene circa L. 675, e secondo la quantità che

si vorrà attribuire per l'Agro romano al possesso per volerlo distinguere in grande, medio o piccolo, si avrà il valore di ciascuno di essi.

La divisione attuale della proprietà e soprattutto la sua tendenza esclusivamente a grande proprietà è da attribuirsi ad un complesso di ragioni.

Le leggi del già Stato Pontificio, la manomorta, i feudi od i fidecommessi sono state senza dubbio fra le cause principali di tale anormale divisione della proprietà, ma non le sole, giacchè nonostante l'applicazione delle nuove leggi italiane, l'abolizione della manomorta, e dei fidecommessi, le cose non sono cambiate gran fatto.

Pertanto le cause che più direttamente oggi influiscono sulla divisione della proprietà e ne impediscono il frazionamento, sono specialmente: *a*) la mediocre feracità del suolo; *b*) la qualità miasmatica del clima; *c*) la scarsezza della mano d'opera; *d*) assorbimento dei capitali in mano di pochi.

a) La mediocre feracità del suolo allontana molti dallo investire i propri capitali in terre, investendoli piuttosto in rendita pubblica od altri valori sui quali i guadagni sono più alti e senza tanti disturbi realizzabili.

b) La malaria produce per effetto la scarsezza di centri agricoli e l'impossibilità di stabilire case coloniche; da ciò la difficoltà grandissima di far prosperare le piccole proprietà alle quali non potrebbe essere applicata la grande coltura che regna nell'Agro romano.

c) La scarsezza della mano d'opera, perchè per le ragioni dette per la malaria non potendo esistere chè centri popolosi agricoli, tutta la popolazione agricola ci viene da altre parti e con questa unicamente si fanno tutte le grandi colture nella campagna romana; ora questo fatto anormale fa sì che già da qualche tempo comincia a risentirsene gli effetti nella difficoltà di trovare braccia atte al lavoro.

d) Assorbimento di capitali in mano di pochi.

La mancanza dei capitali che si è riscontrata in Roma, città di solo consumo e punto commerciale o produttrice, ha fatto sì che delle leggi abolitive recenti e delle vendite dei beni delle manimorte non abbiano potuto approfittare che pochi, i quali hanno riunito così nelle loro mani quello che già possedevano le manimorte ecclesiastiche, creando una manomorta laica non meno pericolosa della prima.

Sotto l'aspetto agrario una qualche differenza si ravvisa fra i fondi demaniali o dei corpi morali venduti col sistema dei pagamenti lunghi e frazionati e quelli col sistema enfiteutico, perchè nei pochi contratti di enfiteusi che si sono fatti furono sempre posti obblighi speciali di bonificamento e miglioramento di coltura che non furono imposti agli altri acquisitori di beni. Mentre col sistema dei pagamenti lunghi e frazionati, gli acquirenti difficilmente hanno agio e volontà di dedicarsi ad un miglioramento agrario che spesso non è proficuo nei primi anni, avendo da pagare appunto in questi, oltre le rate annuali di prezzo, anche gli interessi del residuo. L'enfiteuta al contrario che non ha tanto aggravio può più facilmente impiegare i suoi capitali al miglioramento della coltura.

Crediamo adunque che qualora fosse stato seguito nell'alienazione dei beni della manomorta ecclesiastica il sistema dell'enfiteusi, si sarebbe già da qualche tempo e assai meglio provveduto alle condizioni dell'Agro romano.

Sotto l'aspetto economico poi, ambidue i sistemi sono riusciti nella maggior parte

dei casi dannosi all'industria agraria attesa la non ponderata concorrenza che ha elevato il tasso dei canoni e vendite al disopra del giusto reddito e valore.

Che se meglio fossero state ripartite le terre, sempre però in proporzioni tali da dover mantenere la grande coltura caratteristica essenziale della nostra agricoltura e che crediamo doversi necessariamente conservare attese le condizioni topografiche, geologiche e climatologiche dell'Agro romano in modo da poter far concorrere molti negli acquisti, si sarebbe veduta sparire l'anormale condizione del nostro mercato, che cioè in una città attorniata da un territorio vastissimo non si contino che poche diecine di agricoltori (A. Piacentini, *Osservazioni pratiche sulla campagna romana*), e si sarebbe invece creata una grande categoria degli agricoltori proprietari che realmente avrebbero agevolata la soluzione del grande problema sulla campagna romana.

Non esistendo nell'Agro romano altro che il grande possesso, questo si collega necessariamente alla grande coltura, e ciò può facilmente desumersi da quanto è stato detto fin qui.

Il Comune di Roma nulla possiede in fondi rustici; per gli altri comuni limitrofi mi è stato impossibile avere notizia.

Le Opere pie possiedono in fondi rustici un annuo reddito di lire 895,717 27, così ripartito:

Ricoveri, conservatorî, ecc.	L. 22,279 50
Ospedali.	» 838,286 45
Istituti elemosinieri	» 16,860 50
Detti per doti e lasciti	» 18,290 82

Col riparto della grande proprietà e grande coltura, il carattere essenziale della agricoltura nell'Agro romano è circoscritto alla pastorizia e semina dei cereali. Forma parte dell'industria agraria anche il taglio dei boschi cedui a legna e carbone.

Non esistono contadini proprietari del suolo, e ciò per la convincentissima ragione che nell'Agro romano non vi sono contadini, ma solo lavoratori della terra, che come di sopra si è detto, ci vengono da altre parti e che emigrano subito ai primi sintomi di malaria. Vi è solo nel suburbio di Roma qualche vignarolo padronale, ma il numero ne è così esiguo, da non doversene tener conto.

Rotti ed aboliti i vincoli feudali prima, fidecommissari poi, la maggior parte dei terreni dell'Agro romano restò esente dal maggior numero di gravami delle proprietà. All'infuori di pochi territori, nei quali dai coltivatori si corrisponde a titolo di canone o livello in ricognizione del dominio diretto una parte del prodotto, la 5ª o 6ª parte del gravo generalmente; all'infuori di pochissimi fondi enfiteutici, ben può dirsi che la proprietà nell'Agro romano è intieramente libera, ne è frastagliata per diritti promiscui o condominî all'infuori dei pochi e temporanei nascenti per necessità delle cose fra fratelli in seguito a comunione per successione prima della divisione.

Vi sono nell'Agro romano in uso le servitù di abbeverare, di transito, di bestiami a favore di fondi vicini, e ciò per la scarsezza in molte tenute di fontanili e per la mancanza assoluta di strade. Vi è poi specialmente la servitù relativa alla dimora dei bestiami di transito nei fondi limitrofi alle vie dette doganali entro lo spazio di canne

romane 20 delle strade stesse. I canoni delle antiche enfiteusi sono in genere miti: quelli per le nuove, per le ragioni dette di sopra di poca concorrenza, ne sono invece assai gravosi.

Quanto a servitù, in alcuni terreni posti in vicinanza dei comuni limitrofi esiste a vantaggio dei comunisti *servitù di pascolo* per il bestiame vaccino. Queste servitù erano un tempo assai estese e nocevolissime all'agricoltura, quindi con savie disposizioni, prima di Pio VII, poi di Pio IX (1849) ne fu autorizzata l'affrancazione, la quale venne su larga scala eseguita dai proprietari nei modi indicati dalla legge, sia vendendo ai comuni una porzione di terreno equivalente al valore del diritto di pascolo, sia costituendo sui fondi una rendita annua di natura fondiaria, corrispondente al reddito annuo al quale può essere valutato il diritto di pascolo a favore dei comuni; rendita fondiaria che può a sua volta essere affrancata col pagamento ai comuni del capitale corrispondente al 100 per cinque.

Altra gravosa servitù per una rilevante parte dei terreni boschivi, è la servitù di *legnare,* ossia di raccogliere legna a favore parimente degli abitanti di un comune, ma questo diritto fu per le disposizioni del Pontefice Pio VII ridotto alla legna morta ed ai cespugli infruttiferi.

La vendita dei fondi, bestiame e derrate non è difficile. Manca affatto una Banca agricola od altro Istituto di credito per l'industria agraria.

L'Istituto di credito fondiario del Banco di Santo Spirito per la provincia di Roma funziona molto bene e con vantaggio dei proprietari dei fondi.

Esistono varie Società di assicurazione per gl'infortuni, alcune delle quali, ad esempio la Società Adriatica di sicurtà, funzionano molto bene e con utile dei negozianti di campagna e proprietari: ed ora, non più come una volta, i negozianti con facilità assicurano i loro prodotti.

Le imposte fondiarie e le altre sull'industria sono gravosissime ed in molti casi anche vessatorie. La fondiaria erariale, provinciale e comunale assorbe il 25 per cento del reddito. La tassa bestiame-industria ne assorbe il 20 per cento del prodotto.

In acquisto di tenute nell'Agro romano i capitali si rinvestono in genere al 4 ed al più al 4 1|2 per cento.

Il catasto fondato dai Pontefici sopra ottime basi se fosse mantenuto regolarmente ordinato potrebbe dare i migliori risultati relativamente all'accertamento della entità del possesso e movimento delle proprietà.

Ma per ciò che si riferisce al valore dei fondi il catasto soddisfa fino ad un certo punto all'accertamento dell'entità del possesso, essendovi tenute di un valore venale uguale ed anche inferiore al valore censuale.

In media il rapporto fra il valore censuale ed il valore reale si calcola 10: 23,637.

Non sono molto frequenti i furti campestri: nella maggior parte di bestiame e legna; però in questi ultimi tempi i furti specialmente in bestiami sono stati di una frequenza allarmante.

Grande, media e piccola proprietà. — Credo opportuno riassumere i sistemi usuali di amministrazione dei fondi rustici nella provincia romana. Per rispondere esattamente al quesito è necessario nella provincia romana distinguere due tipi diversi, nei quali si compendia la nostra agricoltura.

1° *Il tipo a grande coltura* che comprende l'Agro romano propriamente detto e qualche parte del circondario;

2° *Il tipo a piccola coltura* che comprende il resto del circondario e la generalità della provincia.

Nel tipo a grande coltura rinveniamo i *grandi* possessi da ettari 200 in su molto numerosi, dati in affitto e per eccezione coltivati ad economia, amministrati direttamente dal proprietario che non risiede sul fondo e rappresentati: dal *fattore* per la coltura a sementa, dal *massaro* per l'azienda del bestiame grosso, dal *vergaro* per quella del bestiame minuto.

Il proprietario o affittuario dà qualche volta, ma per eccezione, a colonia parziale la maggese per la corrisposta del granoturco.

Designati come grandi possessi quelli da 200 ettari in su, i possessi medî da 200 ettari a 20 sono poco numerosi nel tipo a grande coltura; però questi possessi mantengono in tutto il sistema di amministrazione che abbiamo accennato per i grandi possessi.

Tanto negli uni che negli altri le coltivazioni predominanti sono i cereali, i prati e pascoli e i boschi.

Tenendo conto del numero dei proprietari prevale quindi la grande proprietà, e per proprietà intendiamo di esprimere la superficie appartenente ad ogni singolo proprietario, sì o no divisa in diversi possessi.

Nel *tipo a piccola coltura* diversificano assai le condizioni. In questo tipo troviamo poco numerosi i possessi che chiameremo *grandi*, cioè da 40 ettari in su. Questi possessi sono generalmente dati in affitto, alcuni sono coltivati ad economia e pochissimi a colonia parziale. I possessi dati in economia, come quelli dati in affitto, sono amministrati direttamente: i primi dal proprietario, i secondi dall'affittuario che non risiedono sul fondo e vi tengono un ministro che parimenti non risiede sul fondo.

Sono invece molto numerosi i possessi *medî* da ettari 40 a ettari sei.

Sistemi usuali di amministrazione dei fondi rustici. — Il sistema d'amministrazione è identico a quello accennato pei grandi possessi.

Vengono infine pure assai numerosi i *piccoli* possessi da ettari 6 a ettari 2 e meno. Questi sono usualmente coltivati ad economia, a colonia ed in qualche caso dati in affitto. Nel primo e secondo caso sono amministrati dal proprietario, nel caso dell'affitto, dall'affittuario.

Le coltivazioni predominanti nei grandi possessi da 40 ettari in su, sono i cereali, spesso intercalati colle colture arboree, viti, olivo, e frutti. Dicasi egualmente dei medî possessi, mentre nei piccoli possessi predomina la coltivazione della vite, olivo, frutti, ortaggi, legumi.

Tenendo conto del numero dei proprietari, prevale la piccola proprietà, ma spesso si trovano molte piccole proprietà riunite in un solo proprietario.

Nei *grandi possessi* tanto nel tipo a grande coltura che nel tipo a piccola coltura sono un'eccezione i coltivatori proprietari, mentre nei piccoli possessi vi sono coltivatori proprietari enfiteuti, coloni, che amministrano e coltivano direttamente il loro possesso ed hanno buona istruzione, pratica nella coltura della vite, discreta in quella dell'olivo, mediocre in quella delle frutta

Decime, diritti promiscui, condominî, ecc. — Per conoscere se ed in che misura esistessero nel circondario di Roma diritti che si rannodassero al regime feudale, diritti promiscui ecc., interessammo con lettera circolare tutti i comuni.

Risposero nel senso di aver pesi illegali, i comuni di Arsoli, Casape, Castel Madama, Cerneto, Licenza, Mentana, Monte Flavio, Monte Libretti, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Olevano, Rocca Giovine, Sambuci, San Gregorio da Sassola, Vallinfreda.

Dall'insieme dei reclami di questi comuni risulta che i già feudatari dei paesi riscuotono la quarta, la quinta o sesta dei frutti.

Legalmente parlando *de jure constituto*, e colla giurisprudenza consuetudinaria che si è stabilita, difficilmente si potrebbe restringere la pretesa dei già feudatari, ma *de jure constituendo* vi sarebbe da fare assai per svincolare dei terreni fertilissimi da pesi e da prestazioni che impediscono assolutamente lo sviluppo dell'agricoltura.

Infatti è provato che il territorio romano, si può dire per intero, era di proprietà feudale, e che il concetto di eternare le famiglie vi costituì tutti quei fedecommessi che produssero poi i latifondi, e che hanno portato la distruzione della classe agricola, di modo che ove i fidecommessi si sono perpetuati, vedonsi campagne deserte di ogni maniera di coltura e invano si trovano vestigia di abitatori.

Se in qualche luogo dell'Agro romano, lo dirò colle parole del Sismondi, s'incontra una coltura ridente, governata con intelligente cura, se quivi vedesi l'abbondanza nei prodotti della terra, si può vivere sicuri che il coltivatore la possiede a titolo d'enfiteusi. La nuda proprietà appartiene a qualche signore.

Di qui per altro ha origine una serie variatissima di contratti o quasi contratti che hanno poi subìto variazioni o alterazioni per l'indole dei tempi o per il maltalento degli amministratori degli ex-baroni.

Infatti risulta pure dalle lagnanze mosse dai diversi Comuni, lagnanze che abbiamo di sopra riportate, che queste prestazioni le quali rappresentano il canone o che sono determinate dal quarto, terzo, ecc. dei frutti, partono da una concessione scritta, dalla quale apparisce che il barone dava ai terrazzani il diritto di seminare e coltivare i loro terreni contro l'obbligo di una parte del raccolto.

Ma non è raro il caso di trovare che manca questo titolo scritto, e di riscontrare famiglie che godono terreni per un lasso di tempo continuato anche di due o tre secoli che hanno piantato e migliorato il terreno, che però al catasto è segnato al principe feudatario.

È dunque una concessione che ha il carattere di un'enfiteusi, e per lo meno siccome a senso del N. 2 dell'art. 31 delle disposizioni transitorie al Codice civile: « Sono riputate perpetue le concessioni nelle quali non sia espresso termine », così queste che rimontano a parecchi secoli indietro, se non sono perpetue, sono per lo meno indeterminate e quindi dalla legge dichiarate perpetue.

A conferma di questa mia idea riporterò il seguente giudicato della Corte di cassazione di Napoli, 1870: Pacifici-Mazzoni, volume V - *Enfiteusi:* « È contratto di en-« fiteusi e non di colonia quello con cui si fissa il canone in derrate in certa misura « annua, che debba corrispondersi, malgrado che il prezzo di queste possa variare ». Lo sarebbe egualmente se comunque la misura ed il prezzo siano variabili, la proporzione ne sia costante, come, per esempio, del terzo e del quarto dell'annuo raccolto.

Adunque le concessioni fatte dai baroni e feudatari hanno origine da un titolo scritto, ed in tal caso, come abbiamo detto, col *jure constituto* non vi sarebbe da opporre al diritto di percezione che la legge delle affrancazioni, o manca il titolo scritto, e la concessione ha un carattere di perpetuità e mi sembra che questa faccia titolo alla percezione.

Non escludo però che il modo della percezione, gli abusi che facilmente possono essere stati introdotti dagli amministratori dei feudi e fidecommessi, e l'intralcio che queste percezioni portano all'agricoltura, meritano che il legislatore vi porti sopra la sua attenzione e provveda a che non si faccia una ignobile speculazione sul lavoro e sull'industria dell'agricoltore.

ALCUNI CAPITOLI

ESTRATTI DA UNA MONOGRAFIA AGRARIA SULLA PROVINCIA DI ROMA

REDATTA E PRESENTATA

DAL COLLEGIO DEGL' INGEGNERI AGRONOMI

15

Relazioni esistenti fra proprietari e coltivatori del suolo.

Prendo per scorta il programma della Giunta, e mi propongo, come feci per gli altri articoli, di riferire in genere, perchè in specie possono desumersi le risposte dagli allegati.

I proprietarî dei grandi e dei medî tenimenti non soggiornano in essi, poca cura prendono dell'economia agraria, ed affittano i loro beni-fondi rustici.

Per l'amministrazione dei proprietari non è grande lavoro a farsi, perchè si restringe a tener conto delle corrisposte d'affitto nell'attivo e delle spese di imposte ed altro nell'esito.

Per gli affitti ora si costumano i contratti in carta legale e si registra la maggior parte, mentre prima si stendevano e si firmavano in carta libera e non si registravano.

La durata dei contratti varia fra i nove e dodici anni, specialmente per le tenute dell'agro romano. Per patto principale è la consegna e riconsegna regolare dei fondi affittati e per opera di un perito; l'obbligo di una rotazione assegnandone la vice nelle parti; l'obbligo di non rompere prati, e se vi sono boschi si determinano i confini e l'epoca dei tagli con l'obbligo di riguardarli dopo il taglio per un determinato tempo e specie di bestiame.

Vi sono dei contratti di affitto di territori ex-feudali nei quali si cede all'affittuario il diritto di riscuotere le risposte in natura come uve, grano, olive, e le corrisposte in denaro sia di affitti, o sia di canoni, e l'affittuario conviene di corrispondere al proprietario una somma in denaro, ed alcune volte anche una convenuta quantità d'olio, di vino, di paglia e di fieno.

Per lo più le imposte tutte venivano pagate dai proprietari, ma dopo che sperimentarono il forte aumento nelle imposte, già molti nei contratti le accollano agli affittuari.

Per coloro che prendono in affitto dei grandi tenimenti, come nell'agro romano, occorrono moltissimi capitali in denaro ed in bestiame. Moltissimo denaro occorre non solo per le forti somme che debbonsi corrispondere nelle determinate epoche per gli affitti, ma altresì per le lavorazioni di semente o tagli di boschi in migliaia e migliaia di ettari, e molto bestiame ancora occorre, sia por quello da lavoro come buoi e ca-

valli, sia per usufruire dei pascoli e delle concimazioni come le pecore. Un personale fisso ancora occorre per le grandi lavorazioni; quindi, benchè non sia facile determinarsi a qual somma possono ascendere questi capitali, pure per darne una qualche idea non si sbaglia nell'asserire che un affittuario debba avere ragguagliatamente una somma di scorta viva e morta in contanti di lire 300 l'ettaro. Quell'affittuario che prende una tenuta di ettàri mille approssimativamente deve avere le scorte vive, morte ed in contanti di circa lire 300,000. E qui mi cade in acconcio di esternare il compatimento per tutti quei dottoroni agricoli che avvezzi a vedere le loro terre tutte piantate e coltivate da coloni, percorrendo in treno e vedendo a vapore, giudicano tanto male della campagna romana, chiamandola deserto, e imprecando e maledicendo, invitano a vedere le loro terre. Quanto sono a compatirsi coloro che sanno misurare solamente con la loro unità di misura, con la semplice cognizione delle loro terre. Vorrei che costoro venissero a vedere le grandi lavorazioni dell'agro romano, il grande interesse che queste campagne danno agli affittuari, la difficoltà e il rischio di condurre queste aziende campestri. Vorrei dire a costoro essere ben facile e comodo possedere colonie, alle quali si accede solo per prendere la parte colonica, con poca scorta di contanti; ma per contrario essere di somma difficoltà tenere in affitto e coltivare a proprio conto e rischio migliaia e migliaia di ettari, avere i proprî capitali in grandissimo numero di bestiame, per il quale il proverbio che

chi mette il denaro in sangue
la sera ride e la mattina piange.

Lo sanno i mercanti di campagna quale effetto produsse loro la epizoozia ed altre malattie che distrussero il bestiame, ed annientarono quasi il loro capitale.

Non è così peraltro degli affittuarî di territorî ex-feudali. Essi può dirsi che la facciano da esattori o da impresari, che contrattano anche l'inesatto per esatto, o che assumono la rigorosa sorveglianza per esigere, corrispondendo una somma a titolo di concessione a tempo determinato o affitto. Essi generalmente non coltivano, ma alle diverse epoche delle raccolte prendono dai coltivatori la quota-parte in contanti o in derrate, ossia in natura.

Fa d'uopo pertanto distinguere affittuarî coltivatori da affittuarî ricevitori di risposte dai subalterni coltivatori. Per i primi occorrono grandi scorte di capitali in bestiame od in contante, che non occorrono per i secondi.

Il ceto dunque degli affittuarî è molto numeroso, ed è questo ceto per noi della grande importanza, perchè i grandi tenimenti senza questi affittuarî facoltosi, ossia ricchi di capitali, resterebbero incolti con grave danno del commercio e dell'economia pubblica e domestica.

L'affittuario impresario non può alterare gli antichi contratti responsivi o di colonia.

Sonovi taluni contratti che nessuno potrebbe ben definire a quale natura appartengono. Sonovi quelli denominati a colonia, altri responsivi, ed altri a mezzadria. A colonia si dicono per lo più quei contratti temporanei per semente. Si cede ad un lavoratore, che appellasi colono, una superficie per coltivarla secondo l'uso locale per un turno di rotazione, pagando alcune volte una somma, o dando una quantità di grano a titolo entratura, e poi si conviene che retribuisca sull'aia il terzo, il quarto del pro-

dotto lordo. Le quali retribuzioni variano dalla metà al quinto, ed al sesto. Questa varietà è dipendente dalla feracità della terra. Quando è feracissima da poter compensare l'opera del colono con qualche interesse, la metà del prodotto, allora si retribuisce al padrone la metà: ma quando poi è tanto povera che appena i 4[5 o 5[6 compensano il colono, la risposta al padrone non può essere maggiore di un quinto o di un sesto. I contratti di mezzadria o responsivi in genere possono dirsi dello stesso carattere, ma non possono appellarsi enfiteutici, non colonie, non affitti, ma piuttosto antiche convenzioni nate e stipulate da antichi baroni. Non sono enfiteutici perchè il proprietario non ha alcun diritto a consolidare l'utile col diretto dominio e non può imporre agli intestati alcun obbligo. Non sono affitti perchè il possessore può vendere, ipotecare, dare per dote, dividere, ecc. Non sono colonie perche il possessore coltivatore fa come gli garba, e tante volte *nemmeno corrisponde la quota parte* che dovrebbe, e perchè paga una parte di tasse. Specialmente nel Frosinonese, e in molti altri luoghi, i contadini posseggono senza titolo scritto, dando una corrisposta che, come dissi, negano pure, non potendo caratterizzarla nè d'enfiteusi, nè di affitto, nè di colonia. Di molte altre e diverse condizioni sonovi contratti, di cui per darne una qualche idea, riferirò di qualcuno, secondo le notizie o raccolte da me o favoritemi dal socio del Collegio il signor Bomba Benedetto.

Valmontone. — Nella massima parte di questo territorio i terreni aperti si conducono in quarteria, e si danno a colonia in ogni turno per una corrisposta fissa sui prodotti del quarto, del terzo, della metà, e più nei terreni migliori si percepisce una così detta entratura in denaro.

I terreni ristretti vignati si ritengono a colonia precaria senza contratto alcuno, per la corrisposta fissa del quarto delle uve e del terzo dei cereali e legumi. Il colono è padrone del sopraterra, ossia delle viti, mentre il proprietario lo è del suolo e degli alberi da sega, cioè noci, castagni, peri, meli, cerasi, sorbi. Gli altri, cioè pruni, fichi, persici, ecc., non si considerano, ma non sone del colono. Oltre la suddetta corrisposta il colono dà al padrone il così detto canestro, ossia una quantità d'uva corrispondente alla superficie del vignato, che ritengono a titolo di riconoscimento.

Questo era l'uso antico; ma dal 1870 in poi da alcuni proprietarî si è introdotto quello di dividere ogni prodotto al quarto, abolire il canestro e percepire una corrisposta in denaro di lire 9 39 ad ettaro.

Il padrone può espellere il colono dalla vigna a suo talento, anche senza causa e con il frutto pendente, pagando al medesimo l'intero prezzo del sopraterra vignato, capanne e quanto altro gli spetti.

Nella tenuta di Piombinara, che forma il residuo del territorio suddetto, i terreni si conducono in terzeria e si danno a colonia in ogni turno per una corrisposta fissa sui prodotti e coll'entratura in denaro nei terreni migliori.

Lugnano-Labicano. — In quanto ai terreni aperti che si conducono in terzeria, si adotta lo stesso sistema del suddetto territorio.

I terreni vignati sono tutti enfiteutici per consuetudine senza contratti, ma i coloni o meglio utilisti, invece dal canone in denaro, corrispondono al direttario la quarta parte di tutti i prodotti e null'altro.

Roccamassima. — I terreni aperti che si conducono in terzeria si coltivano da

coloni semifissi, poichè avendo dissodato e sboscato il terreno, lo proseguono a coltivare fintantochè al padrone non piaccia levarglielo, od essi stessi l'abbandonino, dando di corrisposta il quarto dei prodotti.

I vigneti ed oliveti si ritengono in enfiteusi senza contratto da coloni che corrispondono invece del denaro il quarto di tutti i prodotti.

Montelanico. — Per i terreni aperti che vanno in terzeria si ritiene lo stesso sistema di Valmontone.

I vigneti sono ritenuti da coloni precari, per consuetudine senza alcun contratto, e possono espellersi dal padrone quando vuole, pagandogli il sopraterra. Danno di corrisposta il quarto di tutti i prodotti e null'altro.

Gorga. — I pochi terreni cesivi sulla montagna si danno a coltivazione biennale per il quarto di corrisposta.

Segni. — I terreni vallivi al fiume Sacco si danno a colonia dividendo al terzo il granturco, ed il grano da maggese, ed a colti al quarto con una somma in denaro di lire 100 circa ad ettaro per l'intero triennio di entratura.

Per le colonie in terreni di mediocre feracità si dividono tutti i prodotti al terzo. I terreni finalmente d'infima feracità si danno a lavorare a maggese ai bovattieri, per la corrisposta del quarto, e cinque o sei lire ad ettaro di entratura.

I coloni delle vigne sono variabili, potendoli il padrone licenziare di anno in anno all'epoca della vendemmia e pagando loro tre quarti del sopraterra, e la metà degli alberi d'olivo e di frutta.

Anche dagli oliveti e castagneti, il colono, sebbene da esso piantati, può essere espulso di anno in anno dal padrone, ch'è obbligato a licenziarlo in autunno, percependo la metà del valore del sopratterra.

Le vigne si danno a corrisposta fissa in media di barili 10 od 11 per ogni ettaro; gli oliveti per un litro a pianta.

Artena (*ex-feudo*). — Si compone di quarti aperti che si lavorano in turno di terzeria, della macchia scossa che si lavora a piacere dei coloni senza turno; e dei terreni ristretti coltivati parte a vigne basse, parte albereti vitati e parte oliveti.

La maggior parte dei terreni dell'ex-feudo sono enfiteutici; gli utilisti corrispondono alla Casa Borghese direttaria la quarta parte di tutti i prodotti del suolo. Altri pagano un canone in contanti. La parte dei terreni liberi della Casa si dà a coltivare a colonia, e si dividono i prodotti a metà, al terzo o al quarto, con entratura parimenti in generi, o senza, secondo la maggiore o minore feracità del suolo.

I terreni ristretti vignati o olivati sono la maggior parte egualmente enfiteutici, e gli utilisti corrispondono alla Casa Borghese la quarta parte di tutti i prodotti tanto del suolo quanto del soprassuolo, con l'obbligo della miglioria.

Genazzano. — Il territorio è diviso in quattro quarti, chiamati: 1° Revotano, 2° Conabosco, 3° Curti, 4° Aia dell'olivo.

Il turno non è obbligatorio, perchè fin dal 1802 fu lasciata libertà ai proprietari di coltivare le terre secondo la loro volontà. Il motivo che indusse il Municipio di quei tempi a togliere il turno obbligatorio fu l'aumento della popolazione e delle molte braccia che non avevano terre da lavorare, ritenendo il turno obbligatorio dannoso,

che portava di conseguenza un anno di riposo e di erba netta dal pascolo in favore del comune e popolo di Genazzano.

La libera coltivazione di fatto consiste in un continuo lavoro di sementa e di raccolta, parte con un turno di terzeria e parte con un turno biennale.

1° Rotazione di terzeria: 1° anno granturco, 2° anno grano, 3° anno fava, biada o arena.

Il lavoro è dappertutto eseguito con vanga tutti gli anni.

2ª Rotazione biennale nelle valli più feraci: 1° anno granturco, 2° anno grano, e poi ripetesi a vicenda sempre granturco e grano con lavoro di vanga.

Pascolo. — Se qualcuno non coltiva, ossia lascia a riposo il suo terreno, il pascolo si gode dal comune e dal popolo di Genazzano, e viene usufruito nel modo seguente:

Dal primo di ottobre agli 8 di maggio si vende il pascolo dal Comune. Dagli 8 di maggio ai 29 di settembre pascolo civico, ma dagli utenti il Comune ne ritrae un prezzo di fida.

Può un proprietario lasciare a prato un suo terreno per falciarlo, ma è in obbligo di dichiararlo al Comune non più tardi degli 8 di marzo, e mancando la dichiarazione non si è obbligati a riguardarlo, ma cade come gli altri sotto il diritto comunale e civico in quell'anno.

Superficie. — I quattro quarti hanno una totale superficie di rubbia 1900, pari ad ettari 3515. L'erbe annuali che si godono dai terreni non coltivati in questi quarti variano fra i limiti di rubbia 240 e 300, ossiano da ettari 444 ad ettari 555.

Quota di corrisposta. — Di tutti i prodotti percepisce 3[4 il colono ed 1[4 il direttario o proprietario del fondo. Anche del fieno che si raccoglie dai prati spettano 3[4 al colono, ed 1[4 al proprietario.

Imposte, quota fra colono e proprietario. — Questi ne paga 3[5, ed il primo 2[5.

Prezzo del diritto colonico, reddito, rendita. — Se un colono vuol vendere un suo fondo, viene questo apprezzato, e gli si paga 1[4 della stima, rappresentando i 3[4 il valore del dominio diretto.

La stima dà certamente il valore venale del fondo, ossia il netto defalcate le spese. Quindi mentre il proprietario percepisce di prodotto 1[4 di quello che si ritiene dal colono, viene poi attribuito a questo un quarto del valore del fondo che si attribuisce al proprietario, o in altri termini mentre il colono prende del frutto il triplo del proprietario, gli appartiene poi il terzo del valore del fondo di quello che spetta al proprietario stesso. Ne adduco un esempio. Suppongasi che volendo vendere un colono il diritto, ossia il suo utile dominio, venga apprezzato da un perito per lire 400 il fondo; ossia rappresenti questa cifra 400 il valore venale del fondo, come libero e depurato da tutte e singole spese. Per la consuetudine al colono si pagherebbero 100 lire, perchè lire 300 rappresentano il capitale del diretto dominio.

A dare poi una spiegazione della divisione del capitale in rapporto opposto della percezione del frutto, ragioniamo e supponiamo e sul capitale e sul prodotto del fondo.

Capitale netto lire 400.

Colono L.	100	Proprietario L.	300
Interesse	5	Interesse	15

Il proprietario ha il triplo interesse del colono; ossia viceversa questo ha il terzo del proprietario.

Capitale lordo lire 600, interesse o prodotto lordo in denaro lire 30 diviso: al colono lire 15 ed al proprietario lire 15.

Delle lire 15 i due terzi rappresentano il costo dell'opera colonica, e quindi restano nette come sopra lire 5.

Un altro colono che compra fa uno scambio dell'opera propria coll'opera del venditore e non può retribuirgli che il capitale di lire 5, chiamato reddito del colono, che sarebbe il terzo del 15 che percepisce il proprietario, che per lui rappresenta la rendita. Il prodotto lordo dunque diviso, una metà rappresenterebbe per 2[3 il costo dell'opera, ed 1[3 il reddito del colono e l'altra metà la rendita al padrone. Su questa base dunque il valore 400 netto verrebbe diviso in lire 100 al colono e lire 300 al padrone, se volesse vendere il suo dominio diretto.

Ragionando poi sul fatto della percezione dei prodotti in 3[4 al colono ed 1[4 al padrone, ferma restando la ipotesi che i due terzi della parte colonica rappresenterebbero il costo della sua opera, l'altro terzo (ch'è il quarto del prodotto lordo del colono) sarebbe eguale alla parte del padrone, perchè percepisce anch'esso il quarto del prodotto lordo.

Se il capitale valore del fondo si dovesse dividere in rapporto della percezione reale del reddito al colono e della rendita al padrone, essendo eguali, dovrebbesi anche del capitale lire 400 egual somma a ciascuno e quindi la metà del capitale in lire 200 spetterebbe al colono, e non il terzo com'è la consuetudine. Siccome peraltro questa è accettata da tutti, deve supporsi abbia la sua origine da motivi ragionevoli; così può spiegarsi o perchè il colono pure avendo eguale reddito non ha uguale diritto di proprietà, potendo essere espresso nel caso di trascurata coltivazione alla stessa metà dell'enfiteusi, ovvero perchè in base della divisione lorda del prodotto delle lire 30, ciascuno avendo lire 15, al colono, tolta quella quota rappresentante la sua opera, restano solo lire 5, ch'è il terzo di lire 15 rappresentante la rendita padronale. Pertanto a lui spetta il solo terzo del valore capitale nella vendita del suo diritto. Ho ritenuto possa giovare questa mia interpretazione o ragionamento sul rapporto del valore colonico, perchè meglio si ragioni sul rapporto fra proprietari e coltivatori: e per dimostrare di qual pregio e quanto grande sia il diritto del proprietario e quanto grave sia l'obbligo del colono, o di chi acquista il diritto colonico.

A farsi una idea dei vari sistemi o contratti che si tengono o si stipulano per coltivare le terre nella nostra provincia, li ho desunti, riassunti e coordinati come appresso, distinguendo i comuni per circondari. Benchè molti non abbiano risposto alla domanda, pure basandoci sugli altri molti che ci favorirono le risposte, potrà la Giunta formarsi un criterio sullo stato della proprietà e della classe agricola.

Riassunto dei sistemi di contratto fra proprietari e coltivatori di terra o libera coltura.

A proprio conto.

Circondario di Roma. — Arsoli, Camerata Nuova, Grottaferrata, Genzano, Marino, Montorio Romano, Riano, Rocca Giovine, Seracinesco, Vallepietra, Civitella S. Paolo, Formello, Nemi, Scrofano, Agosta, Monticelli, Scarpa, S. Angelo in Capoccia.

Circondario di Civitavecchia. — Nessuno.

» *di Viterbo.* — Artena di Castro, Carbognano, Cellere, Onano, Soriano al Cimino, Marta, Caprarola, Gallese.

Circondario di Frosinone. — Piperno, Torre Caetani.

» *di Velletri.* S. Felice, Circeo.

A proprio conto e qualche affitto.

Circondario di Roma. — Civita Lavinia, Frascati, Monterosi, Palombara, Rocca Canterano, S. Gregorio da Sassola, S. Oreste, Tivoli, Vallinfreda, Anticoli Corrado, Vivaro.

Circondario di Civitavecchia. — Civitavecchia, Corneto, Montalto di Castro.

» *di Viterbo.* — Bassano in Teverina, Bassano di Sutri, Bomarzo, Calcata, Civita Castellana, Faleria, Graffignano, S. Lorenzo, Corchiano, Vejano, Latera.

Circondario di Frosinone. — Morolo, Prossedi, Pisterzo, Sonnino.

» *di Velletri.* — Montelanico, Norma, Terracina.

A proprio conto ed un affitto.

Circondario di Roma. — Castel Madama; Nettuno, Anzio (due affitti), Monterotondo.

» *di Civitavecchia.* — *Viterbo, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

A proprio conto ed a colonia.

Circondario di Roma. — Mazzano.

» *di Civitavecchia e Viterbo.* — Nessuno.

» *di Frosinone.* — Pofi, Acuto, Supino.

» *di Velletri.* — Segni, Sezze.

A proprio conto, responsivi o colonia.

Circondario di Roma. — Monte Compatri, Poli, Montelibretti, Civitella S. Sisto.

» *di Viterbo.* — Castel S. Elia, Gradoli, Montefiascone, S. Martino al Cimino, Grotte di Castro, Vignanello.

Circondari di Civitavecchia, Frosinone e Velletri. — Nessuno.

A proprio conto, colonia, enfiteusi.

Circondario di Roma. — Jenne.

» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

A proprio conto, mezzeria o corrisposta, affitto.

Circondario di Roma. — Monte Porzio, Torrita, Cesano, Oriolo.

» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

A proprio conto, responsivi e in affitto.

Circondario di Roma. — Genazzano, Campagnano.

» *di Viterbo.* — S. Michele in Teverina, Sutri, Canepina.

» *di Civitavecchia, Frosinone e Velletri.* — Nessuno.

A proprio conto, in affitto o a colonia.

Circondario di Viterbo. — Viterbo.
» *di Roma, Civitavecchia, Frosinone e Velletri.* — Nessuno.

A proprio conto ed a mezzadria.

Circondario di Frosinone. — Bauco, Collepardo, Amaseno.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo e Velletri.* — Nessuno.

A proprio conto, colonia o corrisposta, mezzadria, affitti pochi.

Circondario di Frosinone. — Giuliano, Guarcino, Vico nel Lazio, Paliano, Roccasecca de' Volsci.
Circondari di Roma, Civitavecchia, Viterbo e Velletri. — Nessuno.

A mezzadria.

Circondario di Roma. — Albano.
» *di Viterbo.* — Castiglione in Teverina, Vitorchiano, Ronciglione, Sermugnano.
Circondario di Civitavecchia, Frosinone e Velletri. — Nessuno.

Colonia o mezzadria.

Circondario di Roma. — Riofreddo.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Responsivi in colonia.

Circondario di Roma. — Capranica Prenestina, Vicovaro, Fiano Romano, Bracciano, Filacciano, Ponzano, Rocca di Cave, S. Vito Romano.
Circondari di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone, Velletri. — Nessuno.

In affitto.

Circondario di Roma. — Gallicano, Roma, Trevignano.
» *di Civitavecchia.* — Manziana, Monteromano, Cerveteri.
» *di Viterbo.* — Castel Cellese.
» *di Frosinone.* — Frosinone (pochi la coltivano).
» *di Velletri.* — Valmontone.

In affitto ed a corrisposta.

Circondario di Roma. — Nazzano.
» *di Civitavecchia.* — Tolfa.
» *di Viterbo.* — Nepi.
» *di Frosinone.* — Anticoli di Campagna.
» *di Velletri.* — Nessuno.

A colonia e qualche affitto.

Circondario di Viterbo. — Bieda, Bolsena, Labriano, Roccalvecce.
» *di Frosinone.* — Sgurgola, Patrica.
Circondari di Roma, Civitavecchia e Velletri. — Nessuno.

In affitto ed enfiteusi.

Circondario di Velletri. — Labicano.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo e Frosinone.* — Nessuno.

A colonia.

Circondario di Roma. — Rignano Flaminio, Zagarolo.
» *di Civitavecchia.* — Nessuno.
» *di Viterbo.* — Orte, S. Giovanni di Bieda, Proceno.
» *di Frosinone.* — Anagni, Ferentino, Fumone, Maenza, S. Giovanni Campano, Roccagorga, Veroli.
Circondario di Velletri. — Carpineto, Cori.

A colonia ed enfiteusi.

Circondario di Frosinone. — Ripi, Arnara.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo, Velletri.* — Nessuno.

In enfiteusi, corrisposta o colonia.

Circondario di Velletri. — Gavignano, Velletri.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo, Frosinone.* — Nessuno.

Coloni temporanei e parte enfiteuti.

Circondario di Roma. — Mandela.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Enfiteutici ed a corrisposta.

Circondario di Roma. — Ciciliano.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Enfiteusi.

Circondario di Frosinone. — Torrice.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo, Velletri.* — Nessuno.

Responsivi.

Circondario di Frosinone. — Strangolagalli, Castro de' Volsci.
» *di Velletri.* — Artena, Rocca Massima.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo.* — Nessuno.

Per rispondere a quale sia la entità del salario, se si dia tutto in contanti o parte in derrate, ho fatto uno spoglio delle risposte avute, che possono distinguersi e riassumersi in risposte: 1ª di prezzo medio di salario; 2ª di contante e vitto; 3ª di prezzi fra limiti minimo e massimo. Ho proceduto nella distinzione con ordine dal prezzo inferiore al superiore, indicando separatamente i comuni di ogni circondario.

La Giunta a colpo d'occhio potrà giudicare quale sia quel circondario in cui primeggi il minimo salario per dedurne l'abbondanza delle braccia e la povertà della classe agricola, ch'è nel circondario di Frosinone in cui l'opera di uomo pagasi pure senza vitto L. 0,75 !!

Riassunto dei prezzi delle opere nella provincia di Roma, desunti dalle risposte in allegati.

Prezzi medi. Lira 1.

Circondario di Roma. — Civitella S. Sisto, Scarpa.

» *di Civitavecchia.* — Nessuno.

» *di Viterbo.* — Calcata, Carbognano, Soriano del Cimino, Castiglione in Teverina, Civitella d'Agliano.

Circondario di Frosinone. — Prossedi, Pisterzo, Ripi, Sonnino, Anticoli di Campagna, Sgurgola, Ferentino, Fumone, Maenza, S. Giovanni Campano, Patrica, Roccagorga (il doppio alla raccolta), Supino, Torre Caetani.

Circondario di Velletri. — Montelanico, Carpineto, Artena, Gavignano, Gorga.

Lire 1 10.

Circondario di Viterbo. — Graffignano.

» *di Roma, Civitavecchia, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Lire 1 15.

Circondario di Viterbo. — S. Michele in Teverina.

» *di Roma, Civitavecchia, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Lire 1 25.

Circondario di Roma. — Civita Lavinia, Gallicano, Monterosi, S. Oreste, Valle Pietra, Vicovaro, Lenne, Vivaro, Nazzano, Ponzano, Rocca di Cave.

Circondario di Civitavecchia. — Monteromano, Cerveteri.

» *di Viterbo.* — Bolsena, Bomarzo, Castel Cellese, Nepi, Sutri, Corchiano, Marta, Proceno, Capodimonte, Caprarola, Gallese.

Circondario di Frosinone. — Pofi, Paliano, Acuto, Anagni.

» *di Velletri.* — Segni, Norma, Rocca Massima.

Lire 1 35.

Circondario di Viterbo. — Ronciglione.

» *di Roma, Civitavecchia, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Lire 1 40.

Circondario di Viterbo. — Arlena di Castro.

» *di Roma, Civitavecchia, Frosinone e Velletri.* — Nessuno.

Lire 1 50.

Circondario di Roma. — Nettuno, Trevignano, Anzio, Genzano, Camerata Nuova, Castel Madama, Rignano Flaminio, Riofreddo, Rocca Canterano, S. Gregorio da Sassola, Tivoli, Monte Compatri, Monte Porzio, Poli, Torrita, Casape, Capranica Prenestina, Rocca Priora, Campagnano, Oriolo, Castel Gandolfo, Filacciano, Mazzano, Monticelli, S. Vito Romano, Roma, Vallinfreda.

Circondario di Civitavecchia. — Manziana, Montalto di Castro, Tolfa.

» *di Viterbo.* — Bieda, Onano, Orte, S. Martino al Cimino, Bassan di Sutri, Cellere, Civita Castellana, Faleria, Roccalvecce, Vitorchiano.

Circondario di Frosinone. — Amaseno, Roccasecca de' Volsci.
» *di Velletri.* — Sezze, Cori, Sermoneta, Velletri.

Lire 1 75.

Circondario di Roma. — Bracciano.
» *di Velletri.* — S. Felice Circeo.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone.* — Nessuno.

Lire 2.

Circondario di Roma. — Seracinesco, Zagarolo.
» *di Viterbo.* — Sipicciano.
» *di Civitavecchia, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

Lire 2 25.

Circondario di Roma. — Frascati.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

Prezzi assoluti o prezzi con vitto. — Lire 0 25 a 0 75 con vitto.

Circondario di Frosinone. — Arnara.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo* e *Velletri.* — Nessuno.

Lire 0 50 con vitto.

Circondario di Roma. — Agosta.
» *di Frosinone.* — Castro de' Volsci.
» *di Civitavecchia, Viterbo* e *Velletri.* — Nessuno.

Lira 1 senza vitto e lire 0 50 con vitto.

Circondario di Civitavecchia. Corneto.
» *di Frosinone.* — Collepardo, Morolo, Frosinone.
» *di Roma, Viterbo, Velletri.* — Nessuno.

Lire 0 75 con vitto.

Circondario di Roma. — Ciciliano.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Da lire 0 75 a 1 50 con vitto e da lire 1 60 a 3 senza vitto.

Circondario di Roma. — Montelibretti.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Lire 2 10 mensili ai garzoni e vitto.

Circondario di Roma. — Percile.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Lire 7 50 mensili e tre staia di grano ai garzoni.

Circondario di Viterbo. — Latera.
» *di Roma, Civitavecchia, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Lire 10 al mese e tre staia di grano ai garzoni.

Circondario di Viterbo. — Gradoli.
» *di Roma, Civitavecchia, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Lire 10 mensili e vitto ai garzoni.

Circondario di Frosinone. — Guarcino.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo, Velletri.* — Nessuno.

Da lire 10 a 15 al mese con vitto.

Circondario di Viterbo. — Bomarzo.
» *di Roma, Civitavecchia, Frosinone, Velletri.* Nessuno.

Lire 25 mensili.

Circondario di Viterbo. — Bassano in Teverina.
» *di Roma, Civitavecchia, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Lire 30 mensili.

Circondario di Roma. — Mandela.
» *di Frosinone.* — Piperno.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Velletri.* — Nessuno.

Lire 35 mensili.

Circondario di Viterbo. — Bassan di Sutri.
» *di Roma, Civitavecchia, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Lire 150 all'anno col vitto.

Circondario di Viterbo. — Lubriano.
» *di Roma, Civitavecchia, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

Lire 375 all'anno senza vitto.

Circondario di Viterbo. — Viterbo.
» *di Roma, Civitavecchia, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

Limiti di prezzo. — Da lire 0 75 a 1.

Circondario di Frosinone. — Veroli.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo, Velletri.* — Nessuno.

Da lire 1 a 1 25.

Circondario di Viterbo. — Montefiascone, San Lorenzo, Sermuniano.
» *di Frosinone.* — Ceccano.
» *di Roma, Civitavecchia* e *Velletri.* — Nessuno.

Da lire 1 25 a 1 50.

Circondario di Roma. — Scrofano.
» *di Viterbo.* — Canepina, Grotte di Castro, Vignanello.
» *di Civitavecchia, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

Da lire 1 25 a 1 60.

Circondario di Roma. — Genazzano.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

Da lire 1 25 a 1 75.

Circondario di Roma. — Nemi.
» *di Civitavecchia.* — Civitavecchia.
» *di Viterbo, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

Da lire 0 75 a 2 50.

Circondario di Frosinone. — Bauco.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo* e *Velletri.* — Nessuno.

Da lire 1 50 a 1 75.

Circondario di Roma. — Rocca di Papa.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

Da lire 1 a 2 50.

Circondario di Frosinone. — Giuliano, Piperno.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo, Velletri.* — Nessuno.

Da lire 1 50 a 2.

Circondario di Velletri. — Labicano, Valmontone.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo, Frosinone.* — Nessuno.

Da lire 1 35 a 2 50.

Circondario di Roma. — Fiano Romano.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

Da lire 1 a 3.

Circondario di Roma. — Civitella S. Paolo.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

Da lire 1 50 a 2 50.

Circondario di Roma. — Albano, Marino, Palombara.
» *di Viterbo.* — Veiano.
» *di Civitavecchia, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

Da lire 1 a 3 15.

Circondario di Velletri. — Terracina.
» *di Roma, Civitavecchia, Viterbo, Frosinone.* — Nessuno.

Da lire 1 50 a 3.

Circondario di Roma. — S. Angelo in Capoccia.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone* e *Velletri.* — Nessuno.

Da lire 1 a 3 50.

Circondario di Roma. — Formello.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone, Velletri.* — Nessuno.

Da lire 2 a 4.

Circondario di Roma, — Monterotondo.
» *di Civitavecchia, Viterbo, Frosinone e Velletri.* — Nessuno.

L'ordine gerarchico che si riscontra nei poderi a grande coltura è il seguente: Per operai del campo: 1. fattore; 2. fattoretti; 3. caporale; 4. capoccia; 5. buttero; 6. capoccetta; 7. bifolco agli aratri: Per bestiami grossi: 1. massaro; 2. cavalcante: Per le pecore: 1. vergaro; 2. pastori alle pecore. La retribuzione media di ciascuna categoria, desunta dalle risposte di Roma (signor cavaliere Poggioli) è come appresso. Ai lavoratori al campo, e sono i più, si paga appena lire 1; dei bifolchi con la spesa anche lire 1,30; dei cavalcanti lire 1,50; dei pastori lire 1,30; avendo però i cavalcanti e pastori lavoro continuo a mesata con la spesa, il saggio varia a seconda dell'aumento di prezzo del pane e grascie; così per i bifolchi, i quali peraltro stanno qualche tempo senza lavoro.

Il raffronto fra coltivatori della terra, proprietari ed affittuari non saprei meglio dimostrarlo che con un paragone di relazioni fra intraprendenti ed appaltatori di costruzioni qualunque e specialmente di ferrovie. Il concessionario di un lavoro qualsiasi molte volte lo appalta ad uno o più intraprendenti, questi a subappaltatori parziali, che per riuscirvi con qualche interesse retribuiscono meschinamente l'opera di colui che realmente lo eseguisce. Per conseguenza l'importare della concessione passa per le mani del concessionario, dell'appaltatore, del subappaltore e del bracciante. Per lo più quegli che meno prende parte nella esecuziono dell'azione gode un netto di denaro di più di quello che lordo prende chi ha maggiore importanza, cioè che ha la materiale esecuzione. Il concessionario prende il denaro e ritenutane una parte, passa l'altra all'appaltatore; nella stessa guisa questi ritiene della somma ricevuta una parte per sè, e l'altra al subappaltatore, il quale a sua volta prende, paga gli operai con correspettivo da restargli una somma per il capitale che impiega, e per la direzione dei lavori. Quindi in questo caso verificasi l'opposto dell'aforismo che dice: « chi è ultimo gode ». L'operaio miserabile più bisognoso di tutti è quegli che fa la ricchezza del concessionario, dell'appaltatore e dei subappaltatori.

Nella condizione del concessionario, nel caso nostro dobbiamo intendere i proprietari, o ricchi signori che dalla natura, dalla provvidenza, dalle circostanze economico-sociali-politiche ebbero il diritto di possedere e percepire subordinatamente al lavoro. L'appaltatore è l'affittuario, i subappaltatori i subaffittuari; e la classe agricola rappresenta i milioni di contadini, braccianti, o lavoratori del campo. Sono questi che mantengono la ricchezza, il lusso agli affittuari, ed ai grandi proprietari. Ad uno sciopero di questi si conosce il pessimo effetto sotto tutti gli aspetti di economia pubblica e privata. E se da un lato la ignoranza è a bandirsi per il bene della classe agricola e della società civile, nei momenti attuali per la provincia di Roma in genere

ed in ispecie per il contadino che risiede nella campagna, è indispensabile pensarvi seriamente prima di venire alla determinazione della elementare istruzione. Se la classe agricola nostra fosse stata al caso di leggere, chi sa quanti autori di socialismo sarebbero stati dispensati e letti. Costretti i lavoratori della terra dalla loro indispensabile posizione a rassegnarsi ai bassi prezzi di opere, quasi invariabili da remotissimo tempo, mentre dei generi di prima necessità volsero al quasi carissimo prezzo, forse nell'animo loro una qualche mossa tendente al socialismo la avremmo già sperimentata. È dovere migliorare la condizione della classe agricola, ed istruirla ancora; ma sarà meglio che la Giunta provveda prima alle cose necessarie alla vita, affinchè dopo per la forza della tristissima condizione della classe non porti di conseguenza all'abominevole tentativo del socialismo.

Delle condizioni fisiche, morali, intellettuali ed economiche dei lavoratori della terra.

Il riferire sulle condizioni dei lavoratori della terra della nostra provincia affligge tanto l'animo mio, ed avvilisce tanto lo stato agricolo nostro che di malincuore mi pongo a rispondere, perchè resta una memoria troppo dolorosa dei nostri tempi. La speranza solo di poter raggiungere lo scopo di veder migliorata questa classe infelice mi incoraggia a farlo, perchè potrà restare a dovere ed a memoria dei posteri la gratitudine che si dovrà alla Giunta per la Inchiesta se l'otterrà. Ogni regola ha la sua eccezione, quindi nel mostrare il brutto, il cattivo, il pessimo non deve intendersi che a tutti i contadini ciò abbiasi addebitare. Ma siccome anche una sola macchia in una bellissima e ricchissima stoffa la deprezza, così la descrizione che sarò per fare per quanto vogliasi limitare a luoghi ed a numero, pure degrada non gli altri luoghi ma la nostra provincia che si compone degli uni e degli altri.

A rispondere con poche parole mi sembra possa dirsi che dei lavoratori della terra

1. Le condizioni fisiche sono ottime;
2. Le condizioni intellettuali attualmente sono cattive, ma suscettive a divenir buone;
3. Le condizioni morali, peggiori;
4. Le condizioni economiche, pessime.

Siccome dalle condizioni economiche dipendono in gran parte le altre condizioni morali, intellettuali e fisiche, terrò l'ordine inverso nel riferire di quello che qui ho tenuto. Distinguo i lavoratori stabili dagli avventizî. Riferirò adesso dei primi per tenere parola in seguito dei secondi.

Condizioni economiche. — Distinguo i contadini che lavorano a conto proprio con risposte al padrone, dai contadini a giornata. Se per opera propria possono condurre un piccolo podere, detratte le risposte avanza ai lavoratori una quantità di prodotto, che generalmente parlando non basta loro per vivere con le proprie famiglie che lavorano il fondo; sia che per mancanza di mezzi o di cognizioni non essendo coltivate a dovere, le campagne non corrispondono come dovrebbero la quantità dei prodotti; sia che gli infortunî inevitabili causati dalle stagioni li decimano o li annul-

lano. In alcuni luoghi il contadino che lavora con la propria famiglia il suo terreno trovasi in peggior condizione economica di quello che andasse coi suoi a lavorare a giornata per conto altrui. Quindi avviene pur troppo che per la necessità di trovar denaro per vivere lavorano alcuni a giornata per altri, trascurando i lavori nel proprio fondo. La condizione dunque dei lavoratori della terra a giornata è quella che preferibilmente ora prendo a descrivere, perchè in molti luoghi tra questi e quelli non v'è differenza da variarne sensibilmente la condizione economica.

Dei prezzi delle opere potrà in media usufruire il lavoratore per circa 250 giorni dell'anno, perchè, tolte le feste, le giornate piovose e qualche altra o per malattia, o per mancanza di richiesta, non può il lavoratore calcolarne di più. Se la giornata è di una lira, la somma di lire 250 rappresenta l'attivo del lavoratore, e se a lire 1,50 sarà di lire 375. Delle donne può ritenersi la metà. Nel Frosinonese si paga lire 0,50 e vitto. I contadini preferirebbero sempre questo trattamento, perchè il vitto consiste in tre pasti che valgono molto più di altri centesimi 50. Ma ciò viene praticato da chi non ha numerario, che per quanto rappresenti la maggior parte dei possidenti, pure l'altra preferisce pagare piuttosto che dare vitto. E la mancanza del contante è tanto grande che moltissimi proprietari nel Frosinonese, anche dal barbiere adottano la *taglia* per segnare le barbe da pagarsi; ciò che fanno nel mese d'agosto alla raccolta. Non occorre fare dei calcoli per persuadere che il povero contadino trovasi in tali condizioni economiche da mancargli ancora molto, prima di avere un attivo che gli somministri le cose necessarie alla vita; tantochè mi pare una giusta espressione quando le dissi pessime.

Condizioni morali. — Queste condizioni conviene considerarle nell'abitazione, nel vitto, nel vestito, nel regime interno delle famiglie, nelle relazioni, nel tratto con altri e nella istruzione.

a) *Abitazione.* — Quando si entra nei ricoveri dei contadini, specialmente nel Frosinonese, non si conosce che debbano servire per riposare e trattenere uomini e come un luogo che deve essere il più necessario alla vita. Mancanza di letti, perchè si coricano sulle tavole, o sulla terra, e solamente i giovani sposi hanno il costume di usare del solo paglione e d'una misera coperta, ma anch'essi come gli altri senza lenzuoli. Un focolare non manca perchè supplisca all'effetto degli abiti che non hanno. Nello stesso luogo vi conservano le poche loro sostanze che raccolsero, e non mancano di quelli che danno con sè il ricovero anche ad animali. Sono abitazioni che più propriamente dovrebbero appellarsi stalle.

b) *Il vitto.* — Come la manna degli ebrei, è per lo più unico, quello cioè della farinella di frumentone impastata e cotta in modi diversi. Possono solo gustare altri cibi o quelli che raccolsero colle proprie fatiche i legumi, o quelli che sono pagati dell'opera loro parte a vitto e parte a denaro. Di bevande la sola acetella, o acquato formato d'acqua fermentata dalla massa che già fermentò nel mosto pel vino, è la usata comunemente. Motivo principale dell'ubbriachezza, perchè la privazione porta di conseguenza, che ad alcuni il poco che bevono altera la mente, e ad altri aventi più denaro da disporre, bevendone quanto più possono finiscono coll'uscire dallo stato normale e cadere a terra.

c) *Il vestito.* — Alcuni pochi vestono di lana e tela; altri, e sono i più, di sola tela. Il corredo tanto degli uomini quanto delle donne può dirsi, *omnia mea mecum*

porto, quello che si vede e niente più. Qualcuno ha appena due camicie, e quel ch'è peggio gli abiti potrebbero dirsi mostre di mercanti, perchè sono un assieme di pezze di vario colore e qualità. Nel Frosinonese si usano le ben note *cioce* e le donne per lo più ne son prive o vogliono esserne prive perchè se ne vanno *scalze*. Forse perciò sarà vero l'aforismo che *Iddio manda il freddo secondo i panni*. Altrimenti sembra impossibile che con quell'abituale e povero vestito possano soffrire indifferenti quel freddo che a stento e con pena si soffre da chi è imbottito di molteplici vestiari. Per decoro di questo rapporto mi astengo dal riferire del sucidume delle carni, della testa, degli abiti. Nella estate soffrono, perchè se quel povero vestiario fu sufficiente per ripararli dai freddi invernali, è troppo per loro fastidioso e sono costretti a levarsene in parte; coprendo il loro busto la sola camicia di tela che non mantiene il sudore ma invece tien fresca la pelle. Esposti questi infelici ai cambiamenti di temperatura, e molte volte, non potendosi riparare dalle pioggie, ad inzupparsi d'acqua, sono i primi ed i più che vanno soggetti alle febbri dette di stagione, che poi appellano *malariche*, e che più propriamente io vorrei appellare *febbri miseriche*. Facciano confronto i medici di 100 individui dello stato miserabile da me descritto e di 100 individui di una condizione comoda in città che vestono, dormono bene e mangiano e bevono meglio, e dopo fatta un' esperienza di lunghi anni come io feci, dovranno concludere che dei primi almeno il 60 per cento vanno soggetti alle *febbri malariche o meglio miseriche*, e dei secondi nemmeno il 5 per cento. E se pure qualche osservazione venisse fatta sui cinque, troverebbero che qualche causa fu data da qualcuno, cui le febbri colpirono.

d) *Regime interno della famiglia*. — Una rivoluzione domestica in generale, nello stesso tugurio maschi e femmine, maritate e nubili, grandi e piccole, tutti dormono nello stesso ambiente e in qualche luogo nello stesso letto. Mi è accaduto vedere nelle campagne boschive capanne abitate da molti e trovarvi qualcuno vestito, qualcuno seminudo ed altri nudi affatto. I genitori, molto facili nell'acconsentire ad amori, vedono di buon occhio che si unisca a solo nei lavori ed a conversare la fidanzata col fidanzato, specialmente se questi possiede qualche metro quadrato di terra; e molte volte avviene che i fidanzati siano già stufi prima di maritarsi. È un regime da non potersi definire.

e) *Religione*. — Non saprei cosa dire per essere sicuro di ciò che vorrei riferire. La mente, il cuore, l'anima insomma la vede Iddio e non l'uomo; dalle azioni peraltro si può in qualche modo arguire il pensiero, le idee religiose, per quanto l'apparenza inganni, e vorrei dire piuttosto superstiziosi che religiosi essere in gran parte i nostri contadini. Vedere fanciulli portati in chiesa fino dai primi anni della vita, prendere l'abitudine di stare in chiesa, senza curare se vi stiano come in piazza, e sappiano perchè vi si portino e cosa si faccia in chiesa, è come, sembrami, addomesticare una belva, o istruire cani e cavalli e poi mostrarli alla curiosità del pubblico negli spettacoli. Il fanciullo, il giovane, l'uomo contadino seguita per abitudine ciò che gli fu fatto usare sempre, e se lo interrogate di religione non avete una risposta a dovere. Vi recitano quelle orazioni latine con errori od orrori da far paura. Ne potrei citare tanti e tanti che ridurrebbesi questa ad una relazione umoristica da servire a *D. Pirloncino* e non ad una Inchiesta agraria, e quindi per rispetto è meglio

che mi taccia. Troverete il brigante con una imagine di Madonna o con medaglie di religione; vedrete la donna, cui fu dato l'indegno titolo di *generosa,* che pure la sua lampada accende avanti ad una imagine. Dicesi religiosa la dissoluta o religioso il brigante? Un tale che conosco, nelle feste più solenni, dopo fatte le opere di religione, si ubbriaca, e sgridandolo risponde: « Si ubbriacò Noè! » Vanno in chiesa e bestemmiano; vanno in chiesa e rubano! Dopo questi brevi cenni la Giunta potrà arguire quale sia la religione di molti e molti de' nostri contadini; ma non può ritenersi il simile di moltissimi altri, che per cura dei propri parrochi sono istruiti nel catechismo religioso cristiano, e che non ostante la loro ignoranza si trovano sufficientemente istruiti ed un qualche principio hanno nelle loro azioni e nel regime di famiglia, e molte volte sono messi in ridicolo dai religiosi superstiziosi.

f) Il tratto con altri e la istruzione. — Il nostro contadino, sempre parlando in generale e per la maggioranza, vi si presenta altero col suo cappello in capo e dandovi del *tu,* come si darebbe dal gran signore al suo vassallo, o da amico ad amico. Egli pare vostro padrone e voi il suo servo; egli vi esterna delle pretese od esigenze non da amico; per cui quel *tu* detto più per abitudine che per progetto, ha l'apparenza di chi vuol comandarvi. Umile o piuttosto rassegnato quando per la concorrenza degli operai avventizi nelle stagioni d'inverno e primavera prende quel salario che i proprietari o industriali di campagna stabiliscono per gli operai. Superbo, insubordinato appena partiti gli avventizi, esso impone ai proprietari ed industrianti di campagna per la sua opera e per il prezzo. Non solo egli vi dice voglio tanto, ma si fa pregare e con arroganza vi fa dire o ve lo dice, che non può in quel giorno, ma verrà in altro, e benchè promise, pure alcune volte manca. La estate, all'epoca dei raccolti, quando mancano gli avventizi, devesi pur troppo esclamare: *adesso tocca a loro a comandare!* Falso, ignorante de' suoi obblighi vi nega le corrisposte che voi dovete esigere dai fondi ch'essi ritengono a coltura, e costretti dalle circostanze, sia per evitare giudizi e spese le tante volte irrimborsabili per le condizioni dei coloni, o per evitare qualche inconveniente più cattivo, si è costretti a cedere, a protestare ed attendere. Non sono rari i casi che costoro si vendichino con incendiare i vostri pagliari e fienili ed anche a farvi in una notte perdere il vostro capitale, perchè trovate tagliate a basso tutte le viti della vostra vigna, o fatta l'incisione ad anello nella corteccia de' vostri alberi affinchè subito secchino e si perda il loro frutto. Guai se il padrone paga l'opera anticipata o fa imprestiti al contadino, perchè vi abbandona e non ha tempo per scontare il denaro, o vi diviene tanto arrogante che vi forza ad espellerlo. Mi trovai un giorno in campagna, quando un fattore dei nostri primi industrianti di campagna rimproverava un uomo per il pessimo lavoro, esclamando: *Ha ragione il padrone di lagnarsi di te;* ma quello invece rispose: *Sbagli; la ragione l'ho io perchè ho denaro in mano e se non t'accomoda me ne vado!* Causa forse di questi pessimi tratti nel conversare sarà la ignoranza di costoro che non sanno nè leggere, nè scrivere. Che avvilimento dovrebbero sentire costoro nel ricorrere ad altri per farsi leggere o scrivere lettere, facendo così conoscere i loro affari a questo od a quello che loro primo capiti! E il confermare con quel segno di croce atti o contratti che non intendono quando vengono letti, e poi all'esecuzione negare che quella fosse la loro volontà, e ardire di trattare da falsario il notaro, e di traditore persino il loro

legale, non sono cose che avvengono tutto giorno?! Questa è la storia vera e veramente rattristante delle condizioni morali dei nostri lavoratori del campo.

Condizioni intellettuali. — La ignoranza, madre della superbia, deve essere certamente la causa delle cattive condizioni intellettuali della maggioranza dei nostri contadini! Quando l'uomo non sa leggere, non legge, non prende cognizioni fuori di sè e fuori del suo tetto e del suo paese, ha idee limitate, ha cognizioni pratiche tradizionali dei lavori campestri; il padre o la madre addestrano i propri figli nel lavoro che più loro si addice per la età e per il sesso. Fa' così, fa' in questo modo; no fa' in quest'altro, fino che apprendono a fare, fanno, ma non conoscono perchè così devono fare. Per anni ed anni abituati ad operare materialmente, se voi proprietario volete che si operi altrimenti o per correggere il fare che riprovate, o per migliorare la vostra coltura, con difficoltà l'otterrete per non dirvi che non l'otterrete mai.

Al più riuscirete ad ottenere qualcosa se lavorano alla vostra presenza; ma se un momento vi discostate, eccoli di nuovo al loro sistema, ecco di nuovo il lavoro della mano obbediente e subordinata alla scuola tradizionale, mettendovi in ischerno, lodando il loro lavoro, biasimando il vostro, dicendo: « Veh! lo ha letto nei libri; ci vuole altro che libri, ci vuole la cognizione vecchia della campagna come l'abbiamo noi ». Tornate e vedete il lavoro da voi riprovato, sgridate, procurate fare intendere le ragioni del vostro metodo; ma è fiato gettato al vento, forse quelle opere non torneranno più a lavorare da voi. Non è l'intelletto coltivato, non è la mente che regola quegli uomini, è l'abitudine; lavorano senza pensarvi, discorrono come se niente facessero. Ma si trovano alcuni che, non ostante questo stato non invidiabile, pure mostrano un'attitudine ed una buona volontà per migliorare. Una educazione intellettuale agraria, ma ben intesa, porterebbe buoni effetti.

Condizioni fisiche. — Dopo quanto ho esposto delle condizioni economiche, dopo il pessimo stato di vestire, di dormire e di mangiare, dovrebbe concludersi che anche le condizioni fisiche saranno pessime. Niente affatto. Non ostante le privazioni delle cose di prima necessità della vita, non ostante la mancanza di ciò che concorre a dar vita vigorosa, i nostri contadini sono forti e forti assai. Lavorano senza quasi riposo, camminano se volete a diecine di chilometri, alzano e trasportano pesi enormi come gli uomini più robusti, ben conservati ed anche meglio pasciuti. La donna nel Frosinonese lavora quanto l'uomo, e se la cammina scalza affatto. Non vanno soggetti a malattia se non causata da circostanze che accennai d'intemperie, di cambiamenti istantanei di temperatura. Il lavoro e la fatica sono per loro la vera causa della salute. Una istruzione igienica farebbe diminuire di molto i malanni di questa infelice classe di uomini.

Causa delle malattie. — Esaurite le informazioni principali sulle condizioni della classe agricola, dirò delle cause delle malattie che influiscono più o meno certamente nello stato delle loro condizioni e che ho raccolto dalle risposte avute e riportate negli allegati ed ordinate come appresso, distinguendo le cause in comuni, in malaria e per ritorno dai lavori della campagna romana.

1. — *Malattie per cause comuni.*

Circondario di Roma. — Albano, Anguillara, e miseria: Anzio e malaria nella estate; Camerata Nuova, Castel Madama, Frascati, Grottaferrata, Marino, Montorio Romano, Palombara, Rocca Canterano, Roma città, S. Gregorio da Sassola, Saracinesco, S. Oreste, Tivoli, Valle Pietra, Vicovaro, Monte Compatri, Pisoniano, Casape, Civitella S. Paolo, Fiano Romano, Jenne, Nemi, Rocca di Papa, Civitella S. Sisto, Ciciliano, Filacciano, Monterotondo, Nazzano, Rocca di Cave, Scarpa, S. Angelo in Capoccia, S. Vito Romano.

Circondario di Civitavecchia. — Corneto.

Circondario di Viterbo. — Bassano in Teverina, Carbognano, Castel Cellese, Lubriano, Onano, S. Giovanni di Bieda, Capo di Monte, Farnese, Gallese, Ronciglione, Sermugnano, Torre Alfina e miseria.

Circondario di Frosinone. — Bauco, Collepardo, Guarcino, Pofi, Ripi, Frosinone, Canepina, Corchiano, Soriano del Cimino, Veiano, Anticoli di Campagna, Castro de' Volsci, Veroli.

Circondario di Velletri. — Bassiano, Labicano, Valmontone, Carpineto, Gavignano, Rocca Massima.

2. — *Malattie causate da malaria.*

Circondario di Roma. — Anzio nella estate la campagna; Civita Lavinia, Gallicano, Genzano, Mandela, Monterosi, Nettuno, Percile, Riano, Rignano Flaminio, Riofreddo, Rocca Giovine, Roma campagna, S. Gregorio da Sassola, S. Oreste per la campagna, Trevignano, Vallinfreda, Zagarolo, Genazzano, Monte Porzio Catone, Olevano Romano, Poli, Torrita, Ariccia, Capranica Prenestina, Fornello, Jenne, Montelibretti, Rocca Priora, Scrofano, Campagnano, Agosta, Bracciano, Mazzano, Monticelli Ponzano, Roviano.

Circondario di Civitavecchia. — Civitavecchia, Corneto, Manziana, Montalto di Castro, Monte Romano, Cerveteri.

Circondario di Viterbo. — Artena di Castro, Bassano di Sutri in minima parte; Bolsena, Bomarzo, Calcata, Castel S. Elia, Cellere, Civita Castellana, Faleria (Stabbia), Gradoli, Graffignano, Montefiascone, Nepi, Orte, S. Lorenzo, S. Michele in Teverina, Sutri, Viterbo, Latera, Sipicciano, Marta, Caprarola per una parte, Farnese.

Circondario di Frosinone. — Giulianova di Roma, Morolo, Piperno, Prossedi, Pisterzo, Amaseno, Sonnino, Torrice, Vico nel Lazio, Ceccano, Paliano, Roccasecca de' Volsci, Sgurgola, Strangolagalli, Maenza, nelle bassi regioni; Cori, Sermoneta, Supino.

Circondario di Velletri. — Montelanico, Segni, Sezze, Norma, Terracina.

3. — *Malattie per ritorno dai lavori della campagna romana.*

Circondario di Roma. — Palombara, Castel Gandolfo, Ciciliano, Marano.

Circondario di Civitavecchia. — Tolfa.

Circondario di Viterbo. — Grotte di Castro, S. Martino al Cimino, Bieda.

Circondario di Frosinone. — Ferentino, Rocca Gorga, Torre Caetani.

Circondario di Velletri. — Gorga.

Dei contadini avventizi. — Sui primi di novembre cominciano a scendere dalle montagne molte famiglie dei lavoratori nella campagna romana e nei castelli romani ed altri paesi. Costoro, seminate le loro terre, non possono più oltre trattenervisi sia per le molte nevi che vi cadono, sia che per la stagione invernale non vi siano altri lavori da farsi. Si trattengono molti fino a tutto il mese di maggio ed altri attendono anche il giugno, fino cioè a quell'epoca che loro permette di riprendere i loro lavori a di trovarsi al raccolto del grano. Questi lavoratori avventizi mentre trovano presso la nostra provincia una risorsa non solo per vivere, ma altresì qualche scorta procuratasi con gravi risparmi per ritornarsene ai propri focolari, sono di un grande aiuto por noi tanto per la necessità che si ha di braccia, quanto per la concorrenza alle opere, d'averne un risparmio nel prezzo. Questi non hanno abitazioni e se le procurano pagando cinque centesimi per notte! o costruendo delle capanne ove dimorano, come accennai. Lontani per lo più dai centri abitati e sparsi per la campagna sono senza aiuto medico, senza sorveglianza per la pubblica sicurezza. Accade spesso che, o per mancanza di mezzi, o per trascuraggine, muoiono come bestie. Nella stessa capanna per due ed anche più notti seguitano a restare i superstiti a mangiare, riposare e dormire presente il cadavere, in attesa della legale ricognizione per constatare la causa della morte. Ciò che avviene agli avventizi non di rado accade ai contadini stazionari nelle capanne.

Se i contadini stazionari sono costretti a fare dei sacrifici, gli avventizi vogliono farli, se pure non vi sono costretti. Gli avventizi, lavoratori per eccellenza, da procurar cottimi per lavorare alla bestiale, persino la notte con la luna ed in giorni di festa, avari piuttosto che economi, non arrivano a spendere quindici centesimi al giorno, e il di più di altri quindici o anche una lira, per i cottimi, lo pongono in serbo per portare al paese una sommetta da fare delle spese per la propria famiglia. Volontà di lavorare, sacrifici, risparmi e scopi che non si vedono negli usi dei nostri contadini stazionari. Negli avventizi trovasi più sobrietà e tante volte anche un tratto e religione più subordinata, o meno superstiziosa degli altri.

Emigrazione. — Se esaminiamo le statistiche, dovremo convincerci che le emigrazioni più numerose avvengono ove sono le terre tenute a colonia, ove sonovi case coloniche, ove sono le terre molto spezzate, e ciò verificasi specialmente nella parte nordica dell'Italia. Nella nostra provincia non verificasi una emigrazione all'estero, ma all'interno, e molti si buttano nei boschi e disgraziatamente ne abbiamo briganti o ladri. Io non saprei rendere ragione di queste emigrazioni che nel seguente modo. Le famiglie coloniche aumentano coi matrimonî e coi figli. Quella colonia che poteva dar pane a dieci individui non può darlo a quindici, a venti, quanti col tempo se ne hanno, nonostante la mortalità, dalle generazioni della prima famiglia. È necessità dunque che trovino altrove il sostentamento quegli individui cacciati dalla mancanza di prodotto sufficiente della colonia. E siccome le circostanti colonie trovansi quasi tutte nelle stesse condizioni, è necessità che emigrino fuori se vogliono trovare da occuparsi. La loro istruzione essendo migliore di quella dei contadini della nostra provincia, almeno per il leggere e per lo scrivere, hanno modo e più facilità di trattare ed ottenere. La stessa necessità si ha dai contadini della nostra provincia che stanno nelle sparse abitazioni della campagna. Per altro non avendo colonie si procurano il lavoro o nella campagna

romana, o nei paesi, e per la mancanza d'ogni sorta d'istruzione non potendo, come i nordici, scrivere e leggere e quindi trattare per l'estero, abituati ad una vita piuttosto bestiale, come moltissimi del Frosinonese, ed abituati a rubare senza rischio nelle campagne, si danno alla vita dirò quasi dell'uomo selvatico, si buttano nei boschi ove il sistema di vita non varia per loro, ma guadagnano molto più dei centesimi 75 o d'una lira al giorno, dedicandosi alla grassazione ed al brigantaggio. Ecco le cause, ecco l'effetto delle tristissime condizioni economiche e morali dei nostri molti contadini, specialmente del circondario di Frosinone.

Ho compiuto questo sesto articolo, ultimo della seconda parte, con stento e con continui sospiri, compassionando queste tristissime condizioni di una classe tanto necessaria alla vita sociale, ed augurando che questo deplorevolissimo stato di cose sia di prova alla Giunta e si possano ottenere efficacissimi rimedî affinchè l'uomo sia educato e trattato da uomo.

Proposte intorno ai rimedi che si ritengono efficaci a migliorare le condizioni attuali.

Per partire da un punto certo o positivo, e non trattare a capriccio e per mia privata opinione questa parte interessantissima, scopo principale dell'Inchiesta, ho stimato estrarre dalle risposte avute dai singoli comuni, allegate a questa relazione, le proposte o suggerimenti che vennero fatti dagli estensori delle risposte stesse o sindaci, o soci del nostro Collegio, o proprietarî, o parroci, o medici. Qui appresso le riporto, e siccome possono distinguersi di facile, difficile od impossibile attuazione, e dipendenti da volontà de' privati, o da autorità governativa, così dopo averle esposte ne farò un sunto ed un'analisi per ragionare sulle proposte e suggerire, per quanto è delle mie cognizioni e dell'esperienza, i mezzi per ottenerle.

Albano. — Ridurre le viti basse ad albereti.

Anguillara. — Concimazione de' terreni e chiusura de' medesimi.

Anzio. — Tentare la coltivazione del sommacco.

Castel Madama. — Concimazione.

Civita Lavinia. — Concimazione.

Frascati. — Profitto dello scolo dell'acque del paese per l'irrigazione, uso dei concimi artificiali e dighe nei fossi.

Gallicano. — Da ridursi a miglior coltura 1840 ettari che ora sono a pascolo e sementa.

Genzano. — Società enologica sarebbe molto utile, aumentare terreno coltivabile a sementa.

Mandela. — Al contadino ci vuole concorso del capitale e dell'intelligenza.

Marino. — Metter le viti a ceppo basso.

Monterosi. — Mettere granoturco od altri legumi nelle maggesi.

Montorio Romano. — La concimazione, una coltivazione non empirica e mezzi pecuniari.

Palombara. — Piantare olivi e frutta.

Percile. — Coltivare ad oliveti e vigne.

Riano. — Dissodamenti e disboscamenti.

Rignano. — Far colonie, rinterrare e letamare terreni, fabbricare casali e mettere famiglie alla coltivazione.

Riofreddo. — Semente, erbe artificiali e piante d'alto fusto.

Roccagiovine. — Piantagioni, olivi e viti.

Roma. Un avvicendamento più razionale, prati artificiali, diffusione di stalle per i buoi da lavoro. Ricovero per il bestiame, provvedimenti sulla cattiva condotta dei contadini da cui dipenderà la quiete della società; altrimenti sarà compromessa col progresso dell'internazionalismo.

San Gregorio da Sassola. — Concimazione, aratri moderni, rimboschimento, prati artificiali.

Seracinesco. — Piantagioni e boschi.

S. Oreste. — Rimboscamento della montagna, miglior coltivazione dell'olivo e del grano.

Tivoli. — Mettere i terreni seminativi in regolare rotazione, inaffiamento dei terreni della parte piana del territorio con le acque dell'Aniene.

Trevignano. — Per migliorare è necessario togliere il sistema degli ex-feudi, cioè pascoli promiscui, diritti di legnare, ecc. (1)

Vallinfreda. — Spurgare dalla ghiaia i fondi che sono al basso e regolar meglio il corso dei torrenti, aprir forme ai piani e rimboschire le vette.

Vicovaro. — Maggior numero di bestiame e mezzi all'agricoltore.

Collepardo. — Maggior lavoro e stabbiatura e piantagione di olivo.

Giuliano di Roma. — Abolizione della pastorizia vaga del pascolo comunale, negazione d'ogni progresso agricolo ed irrigazione indispensabile, buone leggi di pubblica sicurezza, i ladri usufruiscono liberamente (circondario di Frosinone).

Guarcino. — Rendere abitato il territorio, allevare poco bestiame in ciascun fondo e prolungare l'avvicendamento almeno a tre anni. Istruzione agricola e religiosa al contadino, senza la quale si rende di giorno in giorno peggiore ed infedele.

Morolo. — Cognizione più larga della coltura dei terreni in genere e qualità dello stabbio.

Piperno. — L'unico rimedio è la colonia, ma chi vi pone le mani?

Pofi. — Migliorare la coltivazione che non si conosce.

Prossedi. — Maggior numero di braccianti che abitassero nelle campagne.

Ripi. — Che l'agricoltura non abbracciasse una soverchia estensione di lavoro e che le piantagioni non siano soverchie e miglior concime.

Amaseno. — Buoni e fedeli coloni, più operai ed istruzione, dissodamento dei terreni incolti, piantagione di alberi fruttiferi.

Sonnino. — Concimazione e sistemazione di alcune terre quasi abbandonate.

Torrice. — Migliorare la qualità delle uve.

Vico del Lazio. — Una coltura più ragionata, istruzione per i proprietari e per i coloni, casse di prestanze agrarie. Invogliare i contadini a dedicarsi alla coltura delle loro terre native piuttosto che andare nella campagna romana.

(1) Ove sono pascoli comunali il contadino preferisce la sementa (Vedi Bracciano).

Lugnano Labicano. — Concimazione.

Montelanico. — Concimazione.

Segni. — Far colonie con famiglie coloniche in campagna.

Sezze. — Formazione di altri canali per lo scolo delle acque, riunire le proprietà dei piccoli campi e colonizzarli, ma ciò è di difficile esecuzione.

Valmontone. — Concimazione.

Bassiano in Teverina. — Istruzione agraria al colono.

Bassano di Sutri. — Concimazione.

Bieda. — Togliere le servitù.

Bolsena. — Migliorare la coltura degli olivi e delle viti, ma è difficile per mancanza di denaro. Il contadino ha bisogno d'istruzione, è dimenticato da chi deve e spetta provvedere. Occorrono nuove piantagioni di olivi.

Bomarzo. — Sistema colonico, istruzione e moralità nella popolazione, migliorare i terreni, abolire le servitù di pascolo, ecc.

Calcata. — Concimazione, riposo del terreno, piantagione degli olivi e viti.

Carbognano. — Migliorare la coltivazione e dare mezzi.

Castel Cellese. — Fare piantati.

Castel S. Elia. — Introduzione di qualche macchina, incanalamenti di acque dei torrenti.

Civitella Cesi. — Colture dei boschi nei terreni pubblici e nelle colline.

Civita Castellana. — Frazionare alcuni fondi e colonizzarli.

Gradoli. — Piantagione e letame artificiale.

Lubriano. — Maggior custodia nel lavorare i terreni.

Montefiascone. — Più estesa concimazione.

Nepi. — Introduzione di macchine, livellazione degli scoli, incanalamento di acque dei torrenti, fognatura, e regolare quelle che vengono dai paesi montuosi.

Onano. — Grandi scassati.

Orte. — Migliorare la pastorizia ampliando l'industria e migliorando i prodotti, colonizzare la parte montuosa.

S. Lorenzo. — Migliorare la coltivazione delle viti, degli olivi e della canapa.

S. Michele in Teverina. — Istromenti agricoli perfezionati, adattati al territorio, piantagioni di olivi, viti e gelsi.

Viterbo. — Formazioni di poderi con case coloniche e stalle per l'allevamento del bestiame, per il concime e piantagioni, coltivazione del territorio incolto.

Civitavecchia. — La colonizzazione dei grandi latifondi, che ora è in mano di pochi, facendone l'espropriazione.

Corneto. — L'attuazione del sistema di colonia. Utilizzare le correnti dei fiumi Marta e Mignone con opere idrauliche per ottenerne non solo le forze motrici per gli stabilimenti dell'industria, ma per la irrigazione dei campi.

Manziana. — Regolare concimazione, frazionamento dei latifondi riducendoli a piccole proprietà od a piccoli affitti.

Montalto di Castro. — Coltivare le piane della Fiera irrigandole, ma chi eseguirà i lavori d'irrigazione?

Monte Romano. — Coll'introdurre la coltivazione di nuovi alberi e piante.

Tolfa. — Le stalle per tenere al coperto i bestiami bovini nelle campagne.

Genazzano. — Il turno di quarteria.

Poli. — La concimazione e la perfezione dei lavori che non si osserva regolarmente.

Torrita Teberina. — Miglioramento in corso.

Ceccano. — Miglioramenti sui cereali e vini.

Frosinone. — Diversa rotazione.

Paliano. — Miglioramenti in tutto meno nella coltivazione del granturco.

Roccasecca de' Volsci. — Nelle pianure canali per acque abbondanti di inverno, nei monti macerie per contenere terreni. Incanalamento di acque nei fondi seminativi.

Carpineto. — Grande concime.

Norma. — L'applicazione del comune.

Corchiano. — Piantagioni di olivi, nocchie, ed allevare querceti, dicioccamento di macchie cedue.

Soriano al Cimino. — Molto profitto colla irrigazione dei sottoposti terreni.

Veiano. — Miglioramenti agli animali e letame, drenaggio. Bonificamenti in genere; migliorare le condizioni economiche del contadino.

Cerveteri. — Invece di affittare le terre darle a colonie.

Casape. — Far nascere al contadino una maggior volontà al lavoro ed all'economia.

Capranica Prenestina. — Contadini abitanti in città pagano tassa fondiaria, domandano abolizione. Provvedimento per regolare i diritti di feudalità tra coltivatore e proprietario.

Fiano Romano. — Colonizzazione a piccoli lotti delle grandi proprietà, coltivazioni, viti e olivi, terreno adattato.

Formello. — Piantagione, istruzione parziale sulla coltivazione.

Monte Libretti. — Annate cattive, trovare denaro a condizioni vantaggiose, anche ipotecando fondi, onde non far sacrificare le derrate.

Nemi. — Ingrandimento del territorio.

Palombara Sabina. — Non avessero bisogno i proprietari di vendere i loro prodotti a vilissimi prezzi prima della maturazione.

Rocca di Papa. — Maggiore economia e sgravio d'imposte.

Scrofano. — Aprire un monte frumentario, od una cassa di prestito a condizioni favorevoli.

Anticoli. — Maggiore istruzione dell'agricoltore.

Acuto. — Diminuzione tasse comunali, leggi di pulizia medica.

Anagni. — Fabbricazione case coloniche.

Arnara. — Maggiore grado di civilizzazione, cambiamento sistema colonia adottando quello in vigore nella Toscana o Marche.

Ferentino. — Sviluppo maggiore agricoltura migliorando sistema coltura e uso istromenti adatti, ingrandimento di proprietà, costruzione case coloniche.

Fumone. — Ampliamento di territorio ristretto e montuoso, prestandosi coltivazione olivo.

Maenza. — Formazione di case coloniche, arricchire il suolo di piante.

S. Giovanni Campano. — Spietrarli e letamarli nelle opportune stagioni di ottobre e marzo.

Patrica. — Alleviare le tasse, specialmente governative.

Roccagorga. — Istituzione di un monte che accordasse mutui solamente per sostenere le spese di coltura e massime del raccolto.

Cori. — Costruire case coloniche, istituire una cassa di prestiti per sostenere spese della coltivazione.

San Felice Circeo. — Ampliamento del territorio, piantagione degli ulivi, industria della pesca.

Velletri. — Fare in modo che la proprietà fosse di uno solo e non promiscua.

Latera. — Piantagione degli olivi.

Castiglione in Teverina. — Miglioramenti nel sistema di agricoltura, restaurare almeno ogni due anni le case coloniche, provvedere il colono con grano, granturco ed anche un poco di vino, non obbligare i coloni di mandare i figli nelle scuole, istruzione religiosa.

Marta. — Adottando il sistema delle colonie dividendo le grandi proprietà.

Proceno. — Dare sviluppo all'agricoltura e migliorarne i sistemi.

Vitorchiano. — Istituire nel comune o nel capoluogo un istituto di credito dietro garanzie, necessario agli agricoltori per fabbricare nei loro terreni case coloniche; industria, bestiame.

Campagnano. — L'affrancamento della servitù di pascolo applicato in generale.

Oriolo. — Colonizzazione dei latifondi dell'ex feudo. Rimediare con cassettoni i grandi carracci che delavano e portano via la migliore terra. Incoraggiare i lavoratori ed istruirli nelle teorie dell'arte agraria.

Vicaro. — Coltivare a dovere e concimare.

Bracciano. — Estendere il bonifico dell'agro romano, dividere la proprietà mediante la colonizzazione, tracciare questa zona con una via ferrata.

Castel Gandolfo. — Più commercio, porre il comune in un miglior rapporto con la capitale, avere terra da lavorare, più denaro per la lavorazione.

Corneto. — Creare un monte frumentario, e sgravare i lavoratori dalle gravissime tasse.

Civitella San Sisto. — Istruire l'agricoltore per sapere coltivare, rapportare la giornata di esso con l'aumento di derrate ed altri oggetti di consumo, di istituire banche agricole, affinchè i coltivatori non vengano dissanguati da questi mutuatari, che danno denaro e semenze con enorme usura. Abolizione totale della tassa del grano, obbligare i proprietari di case coloniche che in uno stesso vano non possano dormire che tre persone. Introdurre qualche industria, stabilire un premio per i coltivatori che fanno delle colture modello.

Ciciliano. — Discretezza nei proprietari nel tasso delle corrisposte. Premio a quelli che facessero migliori colture di piantagioni di frutti invernali. Attivazione di pompa idraulica per adacquare una lunghissima zona di pianura costeggiata da corsi di acqua Formazione di prati artificiali. Legge rigorosa per i danni. Confinare le capre nei boschi. Una cassa di prestito.

Filacciano. — Sparizione della grande proprietà.

Mazzano. — Legge per la coltivazione dei latifondi. Costruire case coloniche, abbondanza delle derrate, istituire una scuola podere.

Monticelli. — La pubblica igiene, miglioramento dell'aria con la piantagione di alberi (e meglio di *eucaliptus*). Sovvenire gli infermi poveri a domicilio, determinando il Governo ad accettare la proposta di queste confraternite che fecero istanza per cedere a questa larva di ospedale le proprie rendite, a vantaggio degli infermi. Sgravio di tasse in ispecie governative. Istituzione di una cassa di risparmio sul luogo o succursale della cassa di risparmio del capoluogo di provincia.

Monterotondo. — Banca di prestito a discreto interesse. Locali per i lavoratori in condizioni più igieniche, più spaziosi, più ariosi, più asciutti, più netti.

Nazzano. — Diminuzione d'imposte.

Poli e frazione di *Guadagnolo.* — Deposito di grano e granturco che venisse dato ai lavoratori tanto per la semina che per il loro mantenimento.

Ponzano Romano. — Provvedere che l'acqua potabile venga ridotta all'antica purezza e salubrità. Provvedere una grande nettezza nell'interno del paese mediante cloache di scolo; divieto rigoroso di tenere entro l'abitato animali suini, cavallini e somarini. Propagare cognizione di agricoltura pratica, dell'allevo e custodia del bestiame. Indurre i grandi proprietari a riaprire e mantenere gli scoli delle acque, onde diminuire la malaria e rendere i terreni più fertili. Aprire una cassa di prestanza agli agricoltori.

Scarpa. — Aumentare almeno un terzo il salario giornaliero dei lavoratori. Prosciugamento e colonizzazione delle paludi Pontine ed agro romano.

S. Angelo in Capoccia. — Emancipare i terreni da tutte le corrisposte principesche.

San Vito Romano. — Diminuzione di tasse e possibilmente venissero dichiarate esenti dalle imposte le abitazioni dei lavoratori.

Castro dei Volsci. — Miglioramento nell'agricoltura e diminuzione di tasse.

Supino. — Istituzione di scuole sperimentali per cavarne buoni fattori. Che il contadino abitasse in campagna e non al paese. Istituire delle casse che dessero il denaro a buone condizioni. Porre leggi severe e facili contro i danni campestri prodotti dal bestiame e dai ladri, contro l'ubbriachezza e quei giuochi che sono ruina del contadino e del benessere (morra, passatella, ecc.). Si istituisca una società per eseguire canali d'irrigazione in ispecie pel granturco.

Torre Caietani. — Strade ruotabili, strade di campagna. Piantagioni di olivi, acqua per allevamento del bestiame, abolizione delle capre.

Veroli. — Acqua in città. Monti di pietà. Moralizzare il contadino. Regolare il taglio dei boschi, tagliare gli olivi, formare colonie e portarle a lavorare nell'agro Romano, proibire assolutamente la piantagione del granturco. Asili d'infanzia in campagna, nuovi istrumenti e metodi di coltivazione. Riunire i terreni.

Gavignano. — Una cassa di prestiti.

Gorga. — Minor aggravio di tasse, meno esigenze da parte del Governo verso il comune.

Rocca Massima. — Fondazione d'istituti di credito.

Terracina. — Una forte somma per bonificare la palude, per il miglioramento dell'aria, e maggiore industria.

Sutri. — Maggior riposo ai terreni concimandoli e facendo con precisione i lavori. Piantare olivi.

Caprarola. — Viabilità più diffusa.

Farnese. — Istituzione di un banco di credito ad un modico interesse. Coltivazione dei prati, suddivisione terreni e concessione o ad enfiteusi o a generazione. Ricerca della miniera di carbon fossile, di cui si parla in paese, come da indizi certi, ed attivazione. Costruzione strade.

Gallese. — Abolizione del primo e secondo palmento del macinato. Ridurre il prezzo del sale a centesimi 30 il chilogramma. Abolizione della tassa fabbricati per i paesi rurali.

Ronciglione. — Costringere i contadini ad abitare tutti in campagna, fabbricare case coloniche.

Sermugnano. — Diminuzione delle imposte. Istituzione locale di magazzini sociali di frumento e di minori cereali, ove si prestasse al 5 o al 6 per cento. Migliorare i terreni.

Torre Alfina. — Procurare delle grandi lavorazioni, come di strade delle quali ve n'è molto bisogno. Affidare alle famiglie povere una parte di tante macchie per diciocarle.

Leprignano. — Diminuzione delle imposte, macchine lavoratrici.

Mentana. — Somministrare la terra per lavorare.

Morlupo. — Unico mezzo sarebbe la istituzione di una banca succursale o monte frumentario.

Moricone. — Provvedimento dei mezzi.

Ponza. — Facilitazione per avere il denaro necessario per la coltivazione. Istituzione di banche nei capoluoghi di mandamento, sorveglianza sulle abitudini del coltivatore.

Rocca S. Stefano. — Erigere un monte frumentario. Diminuzione delle enormi tasse.

S. Polo de' Cavalieri. — Impianto di una banca agricola per somministrare denaro ai lavoratori.

Piglio. — Stabbiatura. Permute fra proprietari per allevare il bestiame.

Alatri. — Condurre i contadini a non adottare la coltivazione del granturco. Istruzione agraria.

Trevigliano. — Industria del bestiame, ma mancano i mezzi.

Vallecorsa. — Aumento di territorio. I contadini vanno a lavorare in altri 18 territori.

Cisterna. — Prosciugare le paludi Pontine e dividere le grandi proprietà.

Ischia di Castro. — Liberare i terreni dalla servitù di pascolo, migliorare coltivazione dei fondi. Colonizzazione dei terreni incolti, maggior uso dei concimi, introduzione nuovi sistemi.

Acquapendente. — Eccitare la tarda volontà all'industria e migliore coltivazione, aumento delle case coloniche e uso di attrezzi atti alla coltivazione.

Vetralla. — Colonizzazione e coltivazione del territorio incolto.

Toscanella. — Colonizzazione ecc. come Vetralla.

Grotte S. Stefano, Mugnano, Chià. — Colonizzazione, perchè i terreni concedonsi a patti rovinosi.

Bomarzo. — Facilitare i mezzi pel trasporto dei cereali costruendo strade e ferrovia progettata Viterbo-Bassano-Orte. Togliere le tasse sul macinato.

Canino. — Colonizzazione, sostituzione nuovi sistemi di coltivazione agli antichi, spronare i contadini ad adottarli.

Piansano. — Procurare terreni di più feracità, essendo questi sfruttati dalla continua coltivazione.

Riassumendo le principali proposte si desidererebbe:

A) Emancipazione dalle corrisposte principesche. Diminuzione di corrisposte ai proprietari. Aumento di pagamento della giornata ai lavoratori. Ingrandimento di territorio.

B) Sgravio di tasse, diminuzione di prezzo del sale.

C) Togliere la promiscuità della proprietà. Togliere i pascoli promiscui e le servitù di pascere, ecc. Istruzione agraria ai coloni. Casse agrarie di prestito, monti frumentari. Costruzioni di strade necessarie per il commercio. Aprire e mantenere scoli delle acque per diminuire la malaria. Migliori e più complete leggi di pubblica sicurezza, nel Frosinonese, ed igiene.

D) Piantare ulivi od altri alberi fruttiferi è una proposta di molti comuni che hanno territori sassosi e montuosi, come Palombara, Percile, Roccagiovine, Seracinesco, S. Oreste, Monte Romano, S. Felice Circeo, ecc. ecc. La concimazione ancora è desiderata da molti, segno evidente che le terre sono povere, o sfruttate dal continuo lavoro, come Castel Madama, Civita Lavinia, Lugnano, Labicano, Montelanico, Valmontone, Bassano di Sutri, Montefiascone, Poli, Carpineto, Vivaro, ecc. Oltre la concimazione si desidera che vengano messi scoli od altre acque a profitto della irrigazione e si provveda a far dighe ai fossi da Frascati, da Tivoli, da Soriano al Cimino, ecc. Che si facciano colonie, fabbriche coloniche, si vedono proposte specialmente da comuni del circondario di Civitavecchia; così lo propone Civitavecchia, Corneto, Manziana, Cerveteri, ed anche dell'altro circondario Viterbo, Oriolo, Marta, Bracciano ecc.; di Roma, Fiano Romano, Filacciano, Rignano ecc. Altri finalmente vorrebbero cambiare sistema di coltivazione, o rotazione agraria, o più ragionata coltivazione, o più intelligenza nei contadini.

Di privata ed impossibile attuazione mi sembrano le desiderate proposte (lettera *A*) di emanciparsi dalle corrisposte principesche, di diminuire le corrisposte dei proprietari, di aumentare il prezzo della giornata ai lavoratori della campagna, e finalmente d'ingrandire il territorio.

1° Se le corrisposte principesche sono di quelle contemplate dalle leggi di affrancazione, niente di più facile la emancipazione, che profittando delle disposizioni di legge, pagare ai principi la relativa indennità. Che se il proponente vuole una emancipazione da emanarsi dai Poteri dello Stato, è bene che si tolga dall'animo questa speranza, perchè il diritto di proprietà è stato e sarà sempre rispettato da chi governa, e senza compenso non decreterà mai che il tuo divenga mio, solamente perchè tu sei principe, sei ricco ed io povero: equivarrebbe a sanzionare un primo e più vitale

principio di socialismo e comunismo, che il solo pronunciarli intimoriscono e spaventano l'uomo onesto, benchè non sia nè principe nè proprietario. Furono già presentati alla Camera dei Deputati nella tornata 3 decembre 1878 dal Ministro di Grazia e Giustizia i progetti di legge «Sulle decime ed altre prestazioni fondiarie». Il Collegio centrale in Roma degl'Ingegneri agronomi d'Italia volle che si studiasse da una Commissione, ed il relatore che fu il socio signor Alessandri Pietro, la lesse, nell'adunanza generale del Collegio, ch' ebbe luogo il 27 aprile 1879, me presidente, nella sala della Camera di commercio di Roma, favoritaci gentilmente per lo scopo, e fu approvata nelle sue conclusioni. I progetti di legge volevano abolite senza compenso le decime e prestazioni stabilite sotto qualunque denominazione e corrisposte in qualunque modo per l'amministrazione de' sagramenti o per altri servizi spirituali. Senza compenso però per parte dei debitori, ma fino a certi limiti si sarebbe dovuto temporaneamente dai Comuni per i parroci ed a carico del fondo per il culto, quello relativo ai vescovi. Non abolita, ma da commutarsi in denaro e da ridursi, ma affrancabili, le decime ed altre prestazioni legittimamente passate per causa onerosa: 1° nel dominio de' privati proprietari; 2° nel dominio di corpi morali non contemplati nel primo articolo del progetto (cioè religiosi). Come adunque si scorge da questo progetto di legge, non sono assolutamente abolite senza compenso queste corrisposte. Finora sono ancora i progetti sotto il dominio della discussione dei poteri dello Stato, ed e a ritenersi che forse non verrà approvato il progetto, come si è presentato, perchè non mi persuade che si abbiano a diminuire o togliere diritti senza un adeguato correspettivo.

2° *Il diminuire le corrisposte* non è proposta da farsi alla Giunta della Inchiesta. Si tornerebbe su quello che si è detto precedentemente (*A*) e solo potrebbe invocarsi dai proprietarî. Ma per molti titoli e specialmente per l'aumento delle imposte se ne avrebbe una recisa negativa.

3° *Aumentare il salario delle giornate* dipende dalla concorrenza dei lavoratori, dalle richieste di questi dai proprietarî, dal numerario; ed imporre a costoro che paghino un prezzo maggiore di quello che trovano a pagare le opere che lo accettano, resterà un desiderio caritatevole, un amore per il bene della classe agricola, e resterà negli astratti finchè non cambiano le circostanze di concorrenza, di richieste e di denaro. Se la Giunta o il Governo volesse imporlo potrebbero essere sicuri di fallire nell'esito.

4° *Ingrandire il territorio* è ancora una proposta non realizzabile affatto. Il passare una parte di un maggior territorio nel confine del vicino minor territorio, se forse sarebbe un atto che accetterebbesi dai proprietarî, non lo sarebbe egualmente preso in buona pace dai municipi che hanno l'amministrazione ed i cespiti dal loro territorio, perchè i bilanci ne verrebbero alterati e forse molte questioni di diritto potrebbero insorgere.

Di governativa e difficile attuazione mi sembrano le seconde proposte (lett. *B*) cioè *sgravio di tasse, diminuzione del prezzo del sale*. È un lamento generale, tutti gridano che non possono sopportarle e deputati e senatori pure essi debbono pagare. Essi approvano i bilanci, essi vedono le necessità dello Stato, tutti sentono, soffrono i sacrifici di una giovane nazione. Auguriamoci che a queste necessità per le quali i nostri governanti sentono i lamenti della nazione, al più presto possibile provvedano:

ma le difficoltà da superare sono ancora molte e per questo motivo non dissi d'impossibile ma di difficile attuazione.

Di governativa e facile attuazione mi sembrano le altre proposte (lettera *C*).

a) *Togliere la promiscuità delle proprietà, i pascoli promiscui, le servitù.* b) *La istruzione agraria ai coloni.* c) *Casse agrarie di prestito e monti frumentari.* d) *Costruzioni di strade e regolare le acque.* e) *Più complete e migliori leggi di sicurezza pubblica, specialmente nel Frosinonese, e nell' igiene.*

a) Togliere la promiscuità della proprietà. Ritengo si desideri togliere quei vincoli di contratti enfiteutici, o di risposte coloniche impropriamente dette, che assomigliansi ad annue prestazioni o canoni in derrate, o di decime od altre prestazioni di cui già riferii (n. 1). Di tutto o già si è provveduto con la legge d'affrancazione, o si provvederà con leggi che verranno emanate dai Poteri dello Stato, essendo già stati presentati i relativi progetti.

a) Togliere i pascoli promiscui e le servitù di pascere, legnare e seminare. È questo un tema dei più interessanti e che anderebbe diffusamente trattato separatamente: ma per quanto potrò anche in breve tratterò di questo argomento.

I pascoli promiscui si dicono quelli che si godono da più che hanno il diritto di pascere su zone dei territorî per lo più di origine baronale. Gode il municipio del diritto di pascere, sia col vendere le erbe, sia col fidarvi bestiame altrui, sia che si goda dal bestiame dei cittadini di quel territorio; ma nello stesso tempo l'ex barone, il maggior proprietario e per esso il suo affittuario, gode anch'esso del diritto di pascere e lo esercita collo usufruire delle erbe col suo bestiame. Quindi avviene che dal municipio e popolo, e dal barone si gode il pascolo in ragione dirò così dell'appetito o fame, e dirò anche meglio in ragione della quantità del bestiame che ciascuno può immettervi. Chi è più svelto gode più del pascolo. La promiscuità dunque è dannosa in qualche modo agli aventi il diritto perchè l'uno toglie il cibo all'altro; dannosa poi la servitù perchè non può il proprietario delle terre servirsene come meglio gli aggrada, ma solo in determinati tempi può seminarle. Conosco che nel territorio di Cisterna un comune godeva promiscuamente col duca Caetani del diritto di pascolo e non so su quale base il censo ed i Tribunali riconobbero che la quota di diritto del comune fosse di 1⁄3 e la quota di diritto del duca di 2⁄3. Difatti peraltro come potevano misurare il godimento e dividerselo in questi rapporti gli aventi il diritto? Di conseguenza si lamentava l'inconveniente da me accennato, e venduto dal comune il suo diritto, l'acquirente fu costretto rivolgersi ai Tribunali perchè venisse diviso sul terreno l'uso del pascolo nel rapporto riferito, altrimenti, essendo privo di bestiame, si rendeva nullo il suo godimento.

Se non è il diritto di pascolo di godimento promiscuo lo è assoluto, sempre però è dannoso al miglioramento dell'agricoltura. Abbiamo moltissimi territorî della provincia che hanno la zona dei seminativi che dividono in una rotazione quadriennale, o triennale, o biennale. Secondo gli statuti locali si seminano in alcuni anni della rotazione, in altri si lasciano a pascolo. Chiamano proprietario colui che semina, e lo dicono utente, la servitù del pascolo, chi ha il diritto di usufruirne. I legali hanno sostenuto nei Tribunali che il primo sia veramente il proprietario, e il secondo l'avente diritto su d'una servitù. Rispetto altamente i legali, ma non posso fare a meno di con-

fessare, che ragionando con loro, anche un matematico, come avvenne a me, sono al caso di tentare di persuadervi che 4 per 4 non fa 16 e così di altri fattori. Sono tanto svelti coi loro argomenti, sono tanto parlatori che quasi quasi concedereste l'assurdo. Io dunque non converrei con i ragionamenti dei legali che uno solo di questi debba appellarsi proprietario, e comunico le ragioni della mia opinione.

Nè chi semina, nè chi gode il pascolo può disporre di seminare e godere del pascolo quando vuole. L'uno e l'altro debbono rispettare gli statuti locali di seminare in determinato tempo, e di pascere in altro pure stabilito tempo. Chi semina prende il frutto dalla terra in rapporto della feracità e dei lavori; chi gode il pascolo gode il frutto naturale della terra anch'esso in rapporto della feracità e qualche volta anche in ragione di qualche concimazione fattavi da chi vi seminò. L'uno e l'altro hanno un prodotto, o rendita dalla stessa terra in distinti tempi. È gravato d'imposte chi semina, è gravato d'imposte chi pascola, in rapporto del proprio e relativo godimento. Se la terra non frutta, o se il prodotto è danneggiato dagli infortunî, perde chi semina, perde chi pascola, secondo che il danno sia avvenuto alla sementa o al pascolo. Non può cambiar destinazione alla coltura nè chi la semina nè chi la pascola. Tutto si restringe a questa espressione: *il terreno a sua vece si semina e si pascola, ambidue i prodotti equivalgono in denaro a Lire 1000. Chi semina ne prende 700, chi pascola 300.* Chiamereste il primo proprietario ed il secondo utente di una servitù? O piuttosto non converrebbe loro il titolo di comproprietari?

Il diritto di pascolo sul bosco costituisce, secondo me, una servitù e non una comproprietà, perchè il bosco è del proprietario che ne gode l'intero frutto. I boschi poi sono per lo più, in talune località, da non permettere miglior coltura, come può verificarsi dei seminativi.

Il diritto di legnare consiste nell'esercizio che ha una popolazione di andare a far legna per uso proprio nel bosco altrui. Questo propriamente potrebbe dirsi usare di un diritto, essere una servitù in un bosco; perchè il proprietario usufruisce al termine del naturale turno per il taglio di tutto il frutto del bosco, e così di turno in turno; anzi dagli statuti locali risulta che gli aventi diritto di legnare possono e debbono farlo solamente su legna secca od alberi atterrati. Ma comunque sia stabilito è pur troppo vero che quando una popolazione può entrare in un bosco, sia pure pel solo diritto di far legna secca, vi entra e taglia anche la verde e di qualunque età. E non solo per uso proprio ma benanche per farne commercio nel territorio proprio ed anche fuori. Quindi questo diritto è dannosissimo al buon governo de' boschi, tantochè può dirsi che le montagne che vediamo nude, sassose, reclamano e gridano contro l'abuso fatto nel pascere e tagliare i boschi che le tenevano riccamente vestite.

Nel primo Congresso nazionale tecnico-agronomico tenuto in Roma nel gennaio e febbraio 1877, feci porre nell'ordine del giorno: « Sul modo di regolare i boschi per l'esercizio di questi diritti che con forti abusi venivano goduti; ma invece venne trattato sul diritto di mantenere o di tagliare i boschi da chi ha il diritto di legnare, ed il proprietario non può, per quanto voglia, far guardare ed inibire i danni nei boschi. Nella nostra provincia non si ha alcun rispetto ai boschi, a scapito della durata del bosco stesso e della rendita turnale.

In altri territorî il proprietario della zona dei seminativi a suo turno deve asse-

gnare ai cittadini la terra per seminare, non può negargliela, essi hanno il diritto di semina, corrispondendo al padrone o al suo affittuario una quota di prodotto, e negli anni di riposo per lo più è del comune il godimento del pascolo. Questo diritto piuttosto che di danno può dirsi di vantaggio al padrone, chè senza rischio od impronto di denaro percepisce un frutto netto; è di necessità per quelle popolazioni che dal loro diritto ottengono dalla terra il proprio sostentamento.

Riassumendo io ritengo dannoso il diritto di pascere di una popolazione o promiscuo su terre seminative di diritto altrui; e sui boschi, perchè il primo si oppone al miglioramento agricolo, senza vantaggio della classe agricola come lo risente nelle altre seminative su cui ha diritto di seminare, ed è di distruzione dei boschi.

L'ex-Governo pontificio con una legge del 1849 provvide a togliere la così detta servitù di pascere; ma non si occupò mai delle altre servitù di legnare e seminare. Divenuta Roma capitale d'Italia, la legge di affrancazione della servitù di pascere fu mantenuta e riconosciuta dalla legislazione italiana. Quella legge peraltro non raggiunse lo scopo, fu dannosa ai poveri comuni, fu causa d'innumerevoli e dispendiose questioni, come a me consta di fatto avendo avuto parte come perito in molte operazioni tanto giudiziali quanto stragiudiziali. Profitto di questa occasione per informare la Giunta per la Inchiesta dei motivi e degl'inconvenienti di questa legge, secondo le mie cognizioni ed esperienza, e farò una proposta che ritengo possa più facilmente toglierci questi ostacoli grandissimi per migliorare l'agricoltura, ed in modo che non si apporti danno alla classe agricola, limitandomi a trattare della sola parte tecnica.

La legge del 1849 ritiene proprietario del terreno chi ha il diritto di seminarlo e come utente di una servitù quegli che gode il pascolo. In sè stessa la legge è concepita in modo da non defraudare in nessun conto l'utente il diritto di pascolo, ma di fatto o i periti, o i legali, o i tribunali nell'applicazione nel più dei casi hanno trattato e deliberato sempre piuttosto in favore dell'affrancamento. Per l'articolo 10 veniva esonerato l'affrancamento, chiamato proprietario del fondo, di pagare qualsiasi indennità quando la servitù derivava da sola consuetudine, ed era meramente affermativa e facoltativa. Questa facoltà doveva sperimentarsi nel perentorio termine di un triennio a decorrere dal 1° ottobre 1850; quindi questa facoltà è già da 26 anni ch'è perenta. In questo solo caso la legge obbligava l'affrancante a recingere il fondo ed a ridurlo interamente a miglior coltura che nell'articolo 11 dichiara ritenersi per miglior coltura il piantare, il prosciugare i terreni paludosi, ed il fare prati artificiali, non escluse le altre colture speciali secondo la natura dei terreni. Fuori di questo caso dell'articolo 10 nessun obbligo di miglioria viene dalla legge imposto all'affrancante, ma solo di pagare una indennità da stabilirsi e pagarsi nei modi che ora riassumerò.

La indennità dove liquidarsi sulle basi del prodotto dell'ultimo decennio (articolo 5).

La indennità devesi sempre in terreno eccettuati i seguenti casi (articolo 4) per i quali deve darsi una prestazione pecuniaria, cioè (articolo 3): 1° Quando gli utenti vendevano il pascolo e non l'usufruivano in natura; 2° Quando il fondo da liberarsi sia generalmente vestito di alberi fruttiferi o d'una selva cedua; 3° Quando la parte da segregarsi da ogni fondo a titolo d'indennità non superi la superficie di quaranta tavole censuarie, equivalenti a quattro ettari.

Dalla ragionevolezza delle disposizioni d'eccezioni io desumo che la legge ha in animo di favorire gli utenti il pascolo. In fatti se lo vendettero percepirono ogni anno un denaro e similmente un denaro dispone che si dia da chi vuole affrancare sulla base di ciò che percepì nell'ultimo decennio. Se affrancasi un bosco non dispone che si dia un equivalente prezzo di bosco, perchè l'entità dell'uso del pascolo verrebbe nella maggior parte, assorbita dal valore degli alberi che non possono equivalere agli utenti come un pascolo. Sembra che la legge abbia prescritto denaro, perchè per mezzo di questo gli utenti in natura possano provvederselo facendone acquisto in altra parte. Finalmente l'ultima disposizione di dar denaro, quando la indennità da darsi in natura non superasse i quattro ettari, è pure nel senso favorevole agli utenti. Imperocchè nelle affrancazioni cedendo piccoli appezzamenti qua e là sparsi in un territorio, minori di quattro ettari, potendo essere anche di mezzo ettaro, e situati fra terreni affrancati, non potrebbero fare un vantaggio, ma un danno tanto agli utenti quanto agli affrancanti, cui la legge non prescrive di recingere o migliorare i loro fondi.

Come dissi peraltro i risultati si ebbero sempre in vantaggio degli affrancanti. Le Comunità opponendosi alle affrancazioni per vari motivi e specialmente per le non accettevoli offerte indennità, hanno dato luogo a liti dispendiosissime e lunghissime. La congregazione governativa amministrativa, benchè chiarissima la legge da doversi sempre in natura eccettuati quei tre casi, volle pure mettervi un altro caso, cioè che se gli utenti parte ne vendevano e parte ne usufruivano, si fosse in questo rapporto data la indennità in natura e in denaro, senza tenere a calcolo che la vendita si faceva per comodo o per vantagglo per comprare con quel denaro altri pascoli più vicini o più buoni, senza considerare che quel comune sempre aveva usufruito, ma che per una temporanea diminuzione di bestiame aveva dovuto profittare del pascolo colla vendita. La legge prescrive la base del prodotto dell'ultimo decennio ed invece nominavano e permettevano, e ingiungevano ai periti di stimare secondo i propri criterî e non sui fatti. Dalle quali deliberazioni un vantaggio ne avevano gli affrancanti, un danno agli utenti. Un vantaggio nel dare meno terreno per indennità, un vantaggio nell'assegno della prestazione in denaro perchè apprezzato dai periti si ha quasi sempre minore del vero prodotto percepito dagli utenti. Un danno agli utenti perchè il denaro che si percepisce per la indennità dai municipi, mai e poi mai si viene ad impiegare per il pascolo necessario al bestiame civico; un danno perchè quella poca superficie data per indennità in natura è molto inferiore ai bisogni di quel bestiame. Un danno perchè non obbligando a recingere i fondi affrancati, gli utenti del pascolo e gli altri confinanti o sono costretti a guardare il bestiame o non lasciarvelo, per evitare i danni sui terreni affrancati. Un danno perchè gli affrancanti nella maggior parte de' casi hanno lasciato incolte le loro terre destinandole a prati, quindi in molti luoghi hanno dovuto vendere i cittadini il loro bestiame e per mancanza di lavoro e per mancanza di pascolo. Un danno finalmente perchè mancando le derrate di prima necessità, sono costretti non con l'opera ma col denaro a procurarsele altrove. Affrancate le terre in questo modo, una popolazione può dirsì nemica degli affrancanti e piuttosto che vantaggio, ne risentono dei danni: e nessun danno anzi se ne ha per l'agricoltura. Le grandi opposizioni, le moltissime, lunghissime e dispendiose questioni da sostenersi, le conseguenze da temere sono, secondo, la mia opinione, le vere cause che poche affrancazioni relativamente

siano avvenute, e restino ancora nella maggior parte di questa provincia i territori con questo vincolo, che è un impedimento a qualsiasi miglioria nell'agricoltura e per la classe agricola.

Un cenno di proposta ritengo sufficiente per la Giunta della Inchiesta, affinchè questa legge sia modificata per averne l'esito sicuro di molte affrancazioni e senza danno degli utenti. Tanto i pascoli promiscui, quanto non promiscui, per i primi nel caso che non si affrancasse la servitù affinchè ciascuno possa godere della sua quota di diritto, per i secondi perchè si venga a separare il proprietario, o avente diritto di semina, dall'altro che ha il diritto del pascolo, dovrebbesi emanare una legge che determinasse e disponesse il modo e diritto di separare o la promiscuità del pascolo o separare la sementa dal pascolo. Con due esempi chiarirò la mia proposta.

1° Esempio, nel caso della promiscuità del pascolo, dovendo restare l'uso del diritto, in un vasto territorio godono promiscuamente il pascolo un comune, ed un principe maggiore proprietario. L'uso promiscuo arrecando danno, per ipotesi ad uno degli utenti, si desideri da questi una divisione. Non abbiamo legge che ammetta questa divisione. D'altra parte se potesse emanarsi ciascuno goderebbe il suo pascolo e il maggior proprietario potrebbe restare per la sua quota di pascolo al possesso delle sue terre da poterne liberamente disporre. Dovrebbesi determinare l'importare annuale del pascolo che supporremo annue lire 5000. Devesi poi determinare la vera quota di uso del pascolo dagli utenti promiscui, e suppongasi che si abbia $^3/_5$ pel comune e $^2/_5$ pel principe o viceversa. La legge dovrebbe disporre che in quel vasto territorio si dividesse il pascolo per lire 3000 annue e lo assegnasse per uso del Comune, l'altro per lire 2000 lo assegnasse al principe o viceversa.

2° Esempio, nel caso che a forma della legge 1849 un proprietario volesse affrancare i fondi dalla servitù di pascolo, nel caso di una grande estensione per la quale la legge 1849 ha disposto la indennità in natura, stabilire che senza distinzione di fondo per la quale accadono molte questioni e vi si danno varie interpretazioni; l'affrancante dia in natura una quota secondo l'uso all'utente del pascolo.

La stessa disposizione dovrebbe aver luogo sui boschi vincolati dal diritto di legnare. Si divida il diritto nel rapporto dell'uso, e si dia a ciascuno una parte del bosco secondo il proprio diritto od uso. Il proprietario del bosco in questo può riguardarlo e conservarlo secondo le buone regole per il governo de' boschi. L'utente del diritto di legnare sarebbe regolato dalle leggi municipali e non per il commercio ma per proprio uso i cittadini ne farebbero il taglio, e potrebbe anche questa parte essere meglio riguardata.

b) La istruzione agraria ai coloni. Non con istituire altre scuole agrarie governative, che sono di forte aggravio al bilancio dello Stato, di sistemazione economica a molti individui, e di poco profitto ai contribuenti, ossia di poco profitto agricolo, ma coll'incoraggiare i proprietari meglio istruiti che hanno dato saggio di buone cognizioni agrarie ad istruire i coloni, a dare conferenze nei loro territori. L'incoraggiamento dovrebbe darsi a coloro che dessero prova di avere istruito molti coloni, dimostrandolo o con esami di questi, o con saggi di terreni coltivati con migliorie introdottevi. L'incoraggiamento dovrebbe consistere in distintivi di medaglie o decorazioni agrarie appositamente istituite; giacchè i proprietari non bisognosi hanno

bisogno di stimolo e premio per il loro amor proprio. Incoraggiamento sarebbe ancora che dovesse servire di titolo l'opera da loro compiuta per ammissione a cattedre od impieghi governativi. In tal guisa si raggiungerebbe lo scopo, senza aggravio dello Stato e con un premio che se non ha prezzo intrinseco, lo ha immenso per l'opera benemerita verso il paese.

c) *Casse agrarie di prestito e monti frumentarî.* Se il Governo dovesse approvarle veda che gli statuti mirino piuttosto al bene agricolo per i contadini, di quello che agli azionisti ed addetti. Perchè durerebbero le nuove quanto alcune che a nostri tempi vedemmo nascere e morire. Anche i monti frumentarî sarebbero eccellenti, ma buoni statuti e migliori amministratori sarebbero necessarî; e quindi nel caso si venissero ad istituire casse o monti, vi sia una rigorosa sorveglianza governativa o di commissioni o di prefetture.

d) *Costruzioni di strade e regolare le acque.* In quanto alle strade si è già provveduto con la legge delle strade obbligatorie; ma molte, forse per mancanza di mezzi, benchè riconosciute di obbligo pure non si costruiscono. Il male a temersi, da quanto si è potuto conoscere, che costruite le strade i rispettivi comuni non curino la manutenzione e le nuove si rendono inservibili e come non esistessero. Dovrebbe quindi provvedersi a che vengano costruite ove mancano, e si mantengano a dovere, altrimenti il denaro speso non avrebbe raggiunto lo scopo. Il regolare le acque sarebbe un'attribuzione dei rispettivi proprietarî che dovrebbero unirsi. Ma se una legge non prescrive e non dispone, nessuno se ne dà premura di farlo, e seppure qualcuno volesse non ha nè autorità nè modo d'obbligare gli altri. Intendesi peraltro in questa proposta di parlare sul modo di regolare le acque per le irrigazioni. Girate per i molti territorî della provincia e potrete vedere che moltissime acque si perdono quando potrebbero essere utilizzate nella irrigazione dei campi, con profitto ad usura sulla produzione. Molte di queste acque sono pubbliche, sarebbe quindi indispensabile che si provvedesse dal Governo almeno per queste, e si facessero delle pratiche presso i comuni per le private.

e) *Più complete e migliori leggi di sicurezza pubblica, specialmente nel Frosinonese, e per la igiene.* Nella provincia di Roma la popolazione sparsa per la campagna non è, secondo la mia opinione, nè guardata a dovere per la pubblica sicurezza, nè assistita, come sarebbe giusto, per la sua igiene. Ho riferito i rapporti di ciascun circondario fra la popolazione sparsa per la campagna e l'agglomerata nei centri abitati e ciò tanto in relazione parziale di ciascun circondario, quanto in relazione al totale della popolazione sparsa.

Tornando su quei numeri si raccoglie che mentre la popolazione urbana del circondario di Frosinone è di 113,482 abitanti, quella poi sparsa per la campagna è di 41,513, che corrisponde a 0.36 dell'urbana del circondario, e a 0,38 del totale della popolazione sparsa per la campagna di tutta la provincia. Ho riferito ancora sulle condizioni di questa classe nel Frosinonese, che cioè vive quasi all'animalesca, ch'è retribuita con un prezzo minimo nell'opera e che facilmente e ripetutamente e nella maggior parte dei luoghi del circondario avvengono furti senza poterli impedire. Qual meraviglia adunque che uomini ignoranti piuttosto che emigrare all'estero, come si verifica in altre provincie del Regno, emigrino nei loro boschi dove mantenendo le

stesse condizioni di famiglia tentano sul viandante o sui proprietarî dei vicini paesi, grassare o ricattare? Proporrei adunque alla Giunta che in questo circondario venissero costruite fabbriche nei luoghi più convenienti per tenervi parrocchie e caserme, per educare e sorvegliare ad una buona condotta morale e civile quella popolazione.

Non solo poi deve provvedersi alla pubblica sicurezza, ma all' igiene di questa infelice classe agricola. Come riferî, abitano in tugurî o capanne da loro stessi costruite in mezzo a campagne ed a boschi. Abitate da molti individui senza distinzione di età, di sesso e di condizione, facilmente cadono malati e per lo più per mancanza di mezzi e perchè lontani dai centri abitati non si curano, muoiono, senza assistenza ed il cadavere alcune volte resta compagno di quei miseri contadini finchè l'autorità, fatte le debite ispezioni, non ne ordini il trasporto. Pertanto converrebbe istituire un servizio medico con ufficio, per visitare tutti questi abituri onde apprestare quei rimedî ritenuti indispensabili per salvare dalla morte tanti miseri contadini.

Di privata poi municipale, ma possibile e difficile attuazione mi sembrano le desiderate proposte (lett. *D*) *di piantare olivi, di concimare, di costruir case coloniche, di cambiar turni di rotazione,* ecc. ecc. L'effettuare queste proposte non dipende certamente da disposizioni governative. Sono di esclusiva attribuzione dell'economia privata o dell'economia municipale. Il Governo non può e non deve nè comandare nè inibire piantagioni di alberi e concimazioni di terreni. È l' interesse del privato solamente che può incoraggiare o indurre i privati a far piantagioni e concimazioni. Alle amministrazioni municipali spetta il deliberare su cambiamenti di sistemi o rotazioni agrarie che dipendessero da antichi statuti. Il Governo potrebbe stimolare a fare con premî.

Per non ripetere le mie osservazioni e proposte sul bonificamento e miglioramento dell'agro romano, allego il mio opuscolo col titolo *Commento della Legge sul bonificamento dell'Agro Romano e previsioni per la legge che si presenterà ai poteri dello Stato*, ecc., ed il N. 12 della *Rivista Nazionale d'Ingegneria Agraria* del cadente anno 1879, in cui si è pubblicato un articolo dell'egregio socio del Collegio centrale d'Ingegneri agronomi signor *Luigi Constantini* in conferma, con prove di fatto, delle mie opinioni esternate in quel fascicolo.

IL CIRCONDARIO DI VITERBO

ALCUNI CAPITOLI ESTRATTI DA UNA MONOGRAFIA SU QUEL CIRCONDARIO

REDATTA

dal Prof. GAETANO BARBIERI

Agricoltura, industrie agrarie. Fattori delle produzioni agrarie.

Dal lato dei sistemi agricoli, da quello delle consuetudini, e da quello delle circostanze fisiche locali non credo si possa veramente il circondario dividere in zone agrarie distinte. I sistemi agricoli sono complessivamente uguali dovunque, o se vi sono varietà, queste non hanno una importanza tale da imprimere una speciale forma alla coltivazione. Data prima una rapida scorsa alla generale fisionomia agraria del territorio, indicherò in seguito le varie modificazioni che speciali plaghe del territorio stesso presentano. Di questa quasi uniformità di coltivazione sono da considerarsi fra le cause principali le condizioni uniformi del suolo, dovunque vulcanico, come sopra si è detto, con sottosuolo poco permeabile, e la mancanza di elevazioni montuose notabili tanto, da indurre considerevoli differenze meteorologiche fra un punto ed un altro del circondario.

Ho già accennato che la coltura intensiva è stabilita nei contorni dei paesi, e la estensiva invece nelle regioni più lontane, sicchè il passaggio da uno all'altro sistema di coltivazione annunzia al viaggiatore la vicinanza di un paese, od almeno di un appodiato. Presso dunque gli abitati si hanno vigne, oliveti in abbondanza, e fra gli oliveti e nelle vigne, se non sono a viti strette, si coltiva or grano, or avena od altre graminacee, o leguminose, sia per nutrimento dell'uomo (lenti, fagiuoli, ceci, ecc.), sia per alimento degli animali (fave, cicerchie, ecc.), sia finalmente per ingrasso o sovescio, quali appunto il lupino.

Talvolta, ed anche con una certa frequenza, questi campi sono irrigui, si concimano e danno ogni anno intensivamente il loro prodotto.

Tale coltivazione si estende in alcuni comuni appresso che in tutto il territorio, in altri invece è assai limitata, sia per la insalubrità dell'aria, sia per i boschi che si estendono fin presso al paese.

Più lungi dell'abitato e per vaste estensioni prevale la coltura estensiva con rotazione or triennale or quadriennale, e gli anni di riposo sono consacrati ai pascoli naturali, che alimentano mandre di bovini che si allevano per la prole e per la carne e considerevoli greggi di ovini, che vi passano autunno, inverno e primavera e vanno poi sui preappennini a passare la state. Lana e formaggi sono i proventi principali,

oltre la prole; secondari le ricotte, oltre le concimazioni nei campi dove depascono e negli stalli dove si raccolgono durante la notte.

Il vasto falso piano che è tra Viterbo e il cratere Vulsinio, il più vasto ancora che si estende ad ovest di lui e che comprende i mandamenti di Valentano e di Toscanella, le distese di Vetralla, quelle a sud e a sud-est del cratere Cimino (lago di Vico) sono appunto coltivate in questo modo.

Dove è possibile, od almeno facile, condurre acque o di sorgenti o di rivi abbondanti anche nella state (perchè opere di incanalature ed irrigatorie nel vero senso agricolo-industriale della parola non mi è noto esistano) si stabiliscono campi ed anche prati irrigui e costituiscono quelli che volgarmente qui diconsi *orti*, dove naturalmente la coltura è intensiva non solo, ma spesso dopo raccolto il grano si piantano fagiuoli, talvolta anche granturco (*zea mais*) o cavoli.

È troppo naturale che l'osservatore si proponga il quesito: Quali sono le ragioni per cui così vaste plaghe sono consacrate alla coltura estensiva e tanto ristrette alla coltivazione intensiva? Sono a parer mio molteplici le ragioni (del resto plausibilissime per i proprietari) di questo fatto. Le verrò svolgendo quali mi si affacciano alla mente e quali sono state trovate giuste dai proprietari stessi, ai quali le ho esposte:

1° Innanzi tutto la relativa deficienza di braccia, sicchè la mano d'opera riesce assai costosa. Secondo quanto mi si riferisce, la spesa per la coltivazione a grano di un rubbio (circa due ettari) non è mai inferiore a lire 300;

2° Le qualità del sottosuolo tufaceo, con correnti di lave che richiederebbero enormi spese di *scasso* per piantar oliveti, viti, ecc., insomma per ridurre il campo quale è nei fondi prossimi ai paesi, dove la coltura è intensiva;

3° La mancanza di acque potabili, come sopra fu detto, e dipendente anche dalla natura del sotto-suolo e quindi la difficoltà di stabilire sui fondi il numero necessario di case coloniche e di stalle, le quali dovrebbero albergare il bestiame necessario alle concimazioni indispensabili alla coltura intensiva;

4° La malaria, a dissipare la quale si richiederebbero ingenti e gigantesche opere di scoli, di fossati e di livellazioni. Non è dunque a stupire se in tali località la sola coltivazione estensiva dà frutti rimuneratori, permettendo l'allevamento del bestiame bovino ed equino, e delle mandre di ovini e di suini.

Da quanto si è detto è facile intendere che per importanza prevalgono le piante cereali, i foraggi, gli animali bovini, ovini, ecc., nella località a coltivazione estensiva, ed invece le leguminose, le viti, gli olivi, la canapa, il lino in quelle a coltura intensiva. Vi sono nel territorio plaghe non coltivate, ma non per altra ragione che per la qualità del suolo, che è costituito o da correnti di lave basaltiche non facilmente disgregabili dagli agenti esterni, o da travertini e peperini che, o non danno profitto, o lo darebbero, ma solo con lavorazioni di scasso, non certamente compensate poi dal prodotto.

Descrizione delle colture.

Piante arboree. — *Boschi.* — Devo alla gentilezza del signor Sottoispettore forestale i seguenti dati sulla condizione dei boschi e sulla loro cultura nel circondario. La superficie del circondario che si è veduto essere di ettari 278,595, è per poco più

di un quarto, cioè ettari 78,112, rivestita di vegetali legnosi. Di questi ettari 40,420 appartengono a boschi di alto fusto ghiandiferi e castagnili; ettari 31,500 a cedui semplici; infine ettari 6192 ai composti. La estensione poi dei terreni montuosi non adatti alla cultura agraria coperta o no di piante legnose si reputa ascendere in via approssimativa al decimo di quella del circondario intero, cioè ad ettari 28,000 circa.

La superficie boschiva per rispetto ai proprietari si distribuisce nel seguente modo:

Di proprietà del R. demanio	Ett.	761.01
» dei comuni	»	8,442.94
» di privati	»	68,908.05

Tanto nei boschi di alto fusto, che nei cedui ed in quelli composti, le specie legnose principali appartengono alla famiglia delle quercie rovere (pedunculata e cerro) e a quella dei castagni.

Generalmente parlando, l'avidità dei proprietari spingerebbe alla diminuzione dei boschi, e sono frequenti le domande avanzate per diboscamenti più o meno estesi. Sono ben rari gli esempi di nuove culture forestali, e queste sono ordinariamente fatte dai privati. Così i fratelli marchesi Gualterio di Bagnorea nel decorso anno hanno rimboscati con seminagione di ghiande a spandimento alcuni appezzamenti di terreno scosceso di loro proprietà. Provvida dunque pel nostro circondario fu la legge che vincola porzione dei boschi: perchè quantunque non esistano nel circondario che pendii poco ripidi e quindi non si abbiano a deplorare danni di scoscendimenti e di frane per diboscamenti, è certo che la pubblica igiene dovè soffrire e non poco della diminuzione graduale dei boschi. Da ciò l'assidua vigilanza dei comuni perchè non siano tocchi i boschi, massime quelli che si trovano dal lato che guarda la maremma.

Gravi e molteplici servitù pesano sui boschi, come ne pesano sopra i latifondi, per antiche consuetudini e concessioni, e ne parlerò altrove. La più comune servitù è quella del pascolo, poi quella di legnare primieramente sulla legna morta prostesa al suolo, secondariamente sulle piante deperite in piedi, in terzo luogo di raccogliere i semi giacenti a terra (ad eccezione delle castagne). Oltre a ciò, in via eccezionale, durano tuttavia alcune servitù conservate da consuetudini locali, che riescono dannose ai fondi stessi, come, ad esempio, sfogliare in piedi o diramare sotto corona le migliori piante, non che seminare gli appezzamenti meno ripidi di pendio.

Vi sono molti boschi di proprietà promiscua, che in via approssimativa raggiungono la superficie di ettari 15,500. La promiscuità in discorso è costituita dal fatto che a ciascuno dei rispettivi proprietari spetta la facoltà di utilizzare un dato prodotto del bosco, sia esso prodotto primario o secondario, con o senza l'annuenza degli altri. A cagion d'esempio, alcuni sono padroni del suolo o del soprassuolo legnoso, altri, e sono i più, del pascolo, ovvero di usufruire delle piante inutili od atterrate dal vento. In genere però i boschi che vanno più degli altri soggetti a tali servitù spettano ad antiche terre feudali, a case principesche od ai comuni.

La proprietà boschiva è assai poco rispettata, principalmente se appartenente a corpi morali. I comuni che possiedono boschi hanno generalmente parlando al loro servizio delle guardie, le quali però, o sono inette allo scopo, o sono deficienti di numero di fronte al bisogno.

Nei boschi di alto fusto il pascolo, salve poche eccezioni, viene ammesso in tutto l'anno senza limitazione di animali. Ne sono eccettuati i castagneti da frutti, nei quali viene sospeso all'epoca della maturazione e della raccolta delle castagne.

Nei cedui e nei composti suol essere proibito il pascolo delle capre e dei bovini per lo spazio di circa due anni dal taglio dei polloni, e per poco più di un anno quello degli altri animali. Tali divieti sono però poco osservati, e ne deriva tale un danno ai boschi stessi che spesso si riducono a cespuglieti infruttiferi.

I prodotti primari dei boschi, legname per uso sociale e legna da ardere, sono dati dalla tavola seguente. In quanto ai prodotti secondari, carbone, potassa, ecc., se ne parlerà a suo luogo nelle industrie forestali.

Prodotti primari dei boschi.

	Boschi cedui		Boschi composti		Totale	
	Metri cubi	Prezzo — Lire	Metri cubi	Prezzo — Lire	Metri cubi	Prezzo — Lire
Materiale per uso sociale .	1,200	36,000	150	4,500	1,350	40,500
Legna da ardere.	35,000	245,000	3,200	20,800	38,200	265,800
Totale . . .	36,200	281,000	3,350	25,300	39,550	306,300

La superficie boschiva poi è distribuita nel territorio nel modo seguente:

Superficie boschiva per ogni comune del circondario e per ogni mandamento.

Num. d'ordine	COMUNI	Superficie boschiva in ettari	Numero dei boschi
1	Viterbo	4,670. 57	81
2	Bagnaia	621. 82	25
3	Grotte Santo Stefano	972. 65	4
4	San Martino al Cimino	264. 57	5
5	Vitorchiano	816. 26	29
	Totale	7,345. 87	144
6	Acquapendente	6,377. 33	105
7	Grotte di Castro	716. 85	8
8	Onano	324. 92	10
9	Proceno	558. 06	12
10	San Lorenzo nuovo	563. 73	23
	Totale	8,540. 89	158
11	Civita Castellana	2,529. 28	99
12	Calcata	171. 35	3
13	Corchiano	1,887. 12	15
14	Faleria	1,037. 00	5
	Totale	5,624. 75	122
15	Bagnorea	1,439. 98	32
16	Castel Cellesi	296. 32	3
17	Castiglione in Teverina	650. 23	46
18	Cellere	787. 79	17
19	Civitella d'Agliano	719. 38	39
20	Graffignano	617. 17	14
21	Lubriano	592. 76	31
22	Roccalvecce	777. 65	9
23	San Michele in Teverina	210. 89	45
	Totale	6,092. 17	236
24	Montefiascone	2,910. 15	46
25	Bolsena	1,788. 27	46
26	Capodimonte	298. 01	8
27	Marta	23. 82	6
	Totale	5,020. 25	106

Num. d'ordine	COMUNI	Superficie boschiva in ettari	Numero dei boschi
28	Nepi	1,036.11	24
29	Castel S. Elia	263.55	13
	Totale	1,299.66	37
30	Orte	2,205.66	36
31	Bassanello	1,179.51	24
32	Bassano in Teverina	702.92	11
33	Bomarzo	1,968.79	30
34	Gallese	2,045.25	34
	Totale	8,102.13	135
35	Ronciglione	1,098.45	19
36	Caprarola	1,987.08	13
37	Carbognano	606.78	23
38	Fabrica di Roma	783.39	15
	Totale	4,475.70	70
39	Soriano nel Cimino	2,299.79	28
40	Canepina	1,108.44	186
41	Vallerano	629.92	4
42	Vignanello	296.80	7
	Totale	4,334.95	225
43	Sutri	1,566.80	29
44	Bassano di Sutri	498.46	37
45	Capranica	964.74	5
46	Vejano	257.05	10
	Totale	3,287.05	81
47	Toscanella	2,328.34	11
48	Arlena di Castro	431.90	15
49	Canino	3,205.78	22
50	Cellere	904.04	8
51	Tessennano	334.57	16
	Totale	7,204.63	72

Num. d'ordine	COMUNI	Superficie boschiva in ettari	Numero dei boschi
52	Valentano	748.41	14
53	Farnese	3,055.80	9
54	Gradoli	1,195.57	110
55	Ischia di Castro	2,328.87	26
56	Latera	437.84	16
57	Piansano	35.65	1
	Totale	7,802.14	176
58	Vetralla	4,181.73	20
59	Barbarano romano	587.71	10
60	Bieda	2,849.64	11
61	San Giovanni di Bieda	102.55	4
	Totale	7,721.63	45

Il rapporto poi tra la superficie totale di ogni mandamento e la parte boschiva di esso risulta dallo specchietto annesso:

Rapporto fra la superficie totale di ogni mandamento e quella boschiva.

Num. d'ordine	MANDAMENTI	Superficie
1	Orte	0,439 per ogni unità di superficie totale
2	Civita Castellana	0,428
3	Soriano nel Cimino	0,361
4	Acquapendente	0,356
5	Vetralla	0,323
6	Bagnorea	0,316
7	Valentano	0,296
8	Montefiascone	0,295
9	Ronciglione	0,294
10	Toscanella	0,184
11	Viterbo	0,177
12	Sutri	0,169
13	Nepi	0,126

Agrumeti. — La coltivazione degli agrumi non ha nel circondario l'aspetto d'industria. Gli agrumi che si coltivano vivono in vasi e non mai in piena terra. Sono ornamenti di privati giardini. I frutti si consumano tutti nel luogo, anzi vi è di cedri, di limoni e di aranci notevole importazione dalla Sicilia e dalle provincie meridionali di terra ferma.

Oliveti. — Essenzialmente produttore d'olio, quale è il circondario, abbonda ovunque nelle località prossime agli abitati di copiosi oliveti, che sono tenuti con molta cura e costituiscono una delle prime risorse della locale agricoltura. Il Comizio agrario ogni anno elargisce premi ai possidenti, che piantano un certo numero di olivi, sapendo di quanta importanza sia la produzione dell'olio per noi. Le varietà più diffusamente coltivate sono quella detta *fosca* e quella di *Canino*. Duolmi di non aver potuto raccogliere dati statistici concludenti sulla superficie del circondario ridotta ad oliveto.

Gelsi e *gelseti.* — Come dirò più avanti l'allevamento del baco da seta da noi è anche molto limitato, giacchè la produzione media annuale dei bozzoli è di appena 13,015 chilogrammi, e quindi anche del gelso è assai limitata la coltivazione. Ciò non toglie però che qua e là nel circondario non si vedano sparsi gelsi, nella zona s'intende della piccola e media coltura. In altri tempi, quando la nostra razza gialla indigena del baco ci dava un raccolto quasi sempre certo e rimuneratore, vi furono dei proprietari che piantarono estesi tratti di poderi a gelsi. Poi a poco a poco queste piantagioni scomparvero per dar luogo alla vite ed all'olivo.

Viti. — A due sole si riducono le varietà delle uve diffusamente coltivate nel circondario: il *rossetto*, così detto, ed il *romanesco*. La prima ha bacche piuttosto piccole, con pericarpo grosso e robusto: i grappoli non molto addensati, il mosto è ricchissimo di zucchero. È questa la varietà più diffusa, che dà il vino migliore che poi ha un titolo alcoolico assai elevato. La seconda varietà ha bacche più grandi, il pericarpo sottile, i grappoli più addensati, il colore della bacca matura è verde, o appena giallo, mentre il rossetto deve il suo nome al colore giallo ambrato, che volge quasi al rosso. Il romanesco dà un mosto pochissimo ricco di glucosio, e quindi un vino poco ricco di alcool. I coltivatori vanno di mano in mano surrogando il rossetto al romanesco, edotti dalla esperienza dei risultati. E ciò per le uve bianche, alle quali conviene aggiungere qualche uva da tavola, come moscato, malvagia, la così detta uva di Napoli, il pizzutello, ecc.

Per rispetto alle uve nere, sono ben pochi anni che se ne è estesa alquanto la coltivazione, come più avanti e a suo luogo dirò. Le varietà coltivate sono la *cannaiuola*, l'*aleatico*, e qualche altra del Piemonte, delle Romagne o della Toscana, quali il *barbera*, il *barolo*, il *sangiovese*, il *montepulciano*, ecc.

La vite si coltiva esclusivamente a vigna, e questa in due maniere. La così detta vigna *stretta* e la vigna *larga:* nella prima le file delle viti sono così strette fra loro, che non consentono altra coltivazione intermedia: nella seconda invece uno spazio di metri 10 fra un filare di viti e l'altro permette altre coltivazioni. Nella vigna stretta sono unico appoggio le canne; nella larga invece vi sono sostegni di legno infitti nel suolo che reggono traverse (*filagne*) ed a queste e a canne, del pari raccomandate alle filagne, si appoggiano e si legano i tralci. Solo qualche proprietario comincia a

far uso di filo di ferro zincato, e qualche altro coltiva la vite ad *alberetto.* Il sotto suolo tufaceo, compatto e duro esige che siano fatti fossati (*scassi*) profondi metri 1,20 e larghi metri 1 in media.

Le operazioni agricole che si praticano alla nostra vigna sono le seguenti:

1. *Potatura.* Si fa nelle giornate belle e serene, evitando i giorni umidi e piovosi. Ai tralci (*piegatori*) delle viti robuste non si lasciano mai più di cinque occhi. Alle viti deboli un *tronchetto* (getto nuovo, che si lascia perchè dia tralcio migliore per il prossimo anno) con due soli occhi. Nelle viti a flagne, sebbene vigorose, non si lasciano che due tralci con al più sei o sette occhi per ciascuno, e se la vite si trova trascorsa si lascia un getto inferiore (*sbassatore*) che surroghi il tralcio per l'anno che viene.

Se manca una vite si lascia un *tronchetto* per poter nell'anno venturo colla propaggine rimediare al difetto.

La potatura si fa con ferri taglienti senza lasciar rialzi: nello stesso tempo le piante sono stropicciate a dovere per farle nette e salvarle dai bruchi.

2. *Propaggine.* Le fosse delle propaggini hanno la profondità di metri 1,10 e la larghezza di metri 0,75.

3. *Sfonnellatura* o *rintropitura.* È la scalzatura della vite: si fa sulla fine di marzo. od ai primi di aprile.

4. *Impalatura* e *legatura.* È l'operazione alla quale si raccomanda alle canne od alle flagne la vite a mezzo di legature di salice.

5. *Scacchiatura.* Si fa subito dopo la legatura: si spuntano i capi avanti, potando le rinascenze sul vecchio, e lasciando un capo per vite, a riserva di quelli che debbono servire alle propaggini, alle quali si lasciano i capi necessari.

6. *Rincalzatura.* Si rincalzano le viti dopo la metà di maggio, ammassando la terra in forma rotonda.

7. *Allugliatura.* Questa operazione che consiste nell'intreccio dei capi si pratica ai primi di settembre.

8. *Sfogliatura.* Consiste nel diradare le foglie della vite per dar passaggio ai raggi del sole affinchè i grappoli maturino regolarmente. Insieme ad essa si attende a sollevare da terra i grappoli e a tutte quelle cure, che si richiedono per avere il migliore e più abbondante prodotto.

A suo tempo dirò della vendemmia e della fabbricazione del vino.

Dalle tavole statistiche, che allora si daranno, e che indicheranno la media annuale del vino prodotto nel circondario, il lettore si farà una idea del numero e della estensione dei nostri vigneti, non avendo potuto procurarmi su questo rapporto altri dati esatti ed attendibili.

Sommaccheti. — Come si vedrà più avanti, non si ha nell'anno che il prodotto medio di 5 quintali di sommacco per uso di concia: non può quindi la coltura di questa pianta essere per ora annoverata fra le nostre industrie.

Altri alberi fruttiferi. — Si hanno fichi, ciliegi, susine, albicocchi, meli, peri, sorbi e nocciuoli. Nessuna però di queste specie è tanto diffusa da poter costituire una industria a parte. La maggior parte dei frutti si consumano sul luògo, o al capoluogo di circondario. Una parte delle frutta viene seccata ed anche esportata, però in pro-

porzioni non considerevoli. Le nocciuole sono piuttosto abbondanti, ma non al punto da poter superare il consumo immediato. Nè con esse, nè colle noci si fa olio.

Quando il raccolto delle mele è considerevole, una parte è inviata alla Capitale.

PIANTE ERBACEE. — Si coltiva il frumento, il granturco, la segale (in proporzioni assai piccole), l'orzo, l'avena.

La tavola che segue dà la media della produzione annuale di queste piante nei comuni, e nei mandamenti del circondario.

Media annuale della produzione dei cereali.

Numero d'ordine	COMUNI	Frumento — Ettol.	Granoturco — Ettol.	Segale — Ettol.	Orzo — Ettol.	Avena — Ettol.
1	Viterbo	30,000	100	300	300	10,000
2	Bagnaia	125	20	10	2	»
3	Grotte S. Stefano	2,000	200	60	100	100
4	San Martino al Cimino	250	»	»	»	»
5	Vitorchiano	1,000	400	50	»	»
		33,375	720	420	402	10,100
6	Acquapendente	14,000	6,000	200	250	400
7	Grotte di Castro	4,200	5,000	»	20	»
8	Onano	1,200	3,000	50	40	»
9	Proceno	3,200	110	»	8	300
10	S. Lorenzo nuovo	1,000	500	40	100	40
		23,600	14,610	290	418	740
11	Bagnorea	8,500	960	180	440	150
12	Castel Cellesi	400	20	»	»	»
13	Castiglione in Teverina	1,500	250	10	10	50
14	Celleno	3.000	50	20	50	10
15	Civitella d'Agliano	4,000	1,200	30	10	280
16	Graffignano	1,700	300	25	5	90
17	Lubriano	600	100	10	»	3
18	Roccalvecce	2,200	150	10	10	»
19	S. Michele in Teverina	320	160	8	15	6
		22,220	3,190	293	540	589
20	Civita Castellana	7,500	450	»	200	2,600
21	Calcata	900	260	»	10	»
22	Corchiano	1,200	250	»	»	100
23	Faleria	3,000	400	»	5	6
		12,600	1,360	»	215	2,706
24	Montefiascone	5,000	»	1,600	1,600	3,000
25	Bolsena	3,500	1,100	58	60	48
26	Capodimonte	8,000	4,000	»	200	150
27	Marta	10,000	400	»	100	400
		26,500	5,500	1,658	1,960	3,598
28	Nepi	8,000	800	2	4	500
29	Castel Sant'Elia	2,532	240	»	240	1,500
		10,532	1,040	2	244	2,000

Numero d'ordine.	COMUNI	Frumento — Ettol.	Granoturco — Ettol.	Segale — Ettol.	Orzo — Ettol.	Avena — Ettol.
30	Orte	16,000	4,000	»	8	260
31	Bassanello	2,000	500	»	»	»
32	Bassano in Teverina	800	300	»	1	15
33	Bomarzo.	5,000	400	2	1	»
34	Gallese	600	50	»	»	100
		24,400	5,250	2	10	375
35	Ronciglione.	6,000	2,000	»	10	100
36	Caprarola	5,000	3,000	1,000	2	»
37	Carbognano.	3,000	1,000	»	»	500
38	Fabrica di Roma	1,800	30	»	»	550
		15,800	6,030	1,000	12	750
39	Soriano nel Cimino.	8,000	350	»	»	»
40	Canepina	1,000	25	1,000	»	»
41	Vallerano	600	10	»	»	»
42	Vignanello	3,000	50	»	»	»
		12,600	435	1,000	»	»
43	Sutri	5,000	3,000	»	20	120
44	Bassano di Sutri.	2,000	200	620	»	10
45	Capranica di Sutri	9,500	1,000	»	50	100
46	Vejano	2,500	500	»	30	25
		19,000	4,700	620	100	255
47	Toscanella	30,000	100	»	30	15,000
48	Arlena di Castro.	1,600	50	»	»	»
49	Canino	20,000	100	»	»	»
50	Cellere	3,200	110	»	2	»
51	Tessennano.	600	»	»	»	»
		55,400	360	»	32	15,000
52	Valentano	4,000	2,500	150	2	15
53	Farnese	5,000	150	»	10	200
54	Gradoli	1,200	»	4	30	»
55	Ischia di Castro	6,000	600	»	500	1,500
56	Latera.	1,500	200	25	30	»
57	Piansano.	2,500	100	»	160	100
		20,200	3,550	179	732	1,815
58	Vetralla	8,000	»	»	2,500	450
59	Barbarano romano	3,200	128	4	170	»
60	Bieda	10,000	»	»	100	2,000
61	S. Giovanni di Bieda	600	20	»	40	60
		21,800	148	4	2,810	2,510
	Totale dell'intero Circondario. . .	298,027	46,913	5,468	7,525	40,438

Il rapporto che passa fra la produzione del frumento e il numero degli abitanti e fra quella produzione e la superficie dei singoli mandamenti è data dal prospetto seguente:

Frumento prodotto in ogni mandamento in confronto colla popolazione e la superficie.

MANDAMENTI	Frumento prodotto	
	per ogni abitante	per ogni ettaro di superficie
	Ettolitri	*Ettolitri*
Viterbo	0.97	0.80
Acquapendente	1.59	0.99
Bagnorea	1.69	1.16
Civita Castellana	1.85	0.95
Montefiascone	2.06	1.56
Nepi	3.36	1.01
Orte	1.09	1.01
Ronciglione	1.03	1.05
Soriano nel Cimino	2.25	1.07
Sutri	2.73	1.32
Toscanella	6.19	1.39
Valentano	1.59	0.76
Vetralla	2.09	0.91
In tutto il Circondario	1.88	1,07

Granoturco prodotto in ogni mandamento in confronto col numero degli abitanti e colla superficie.

MANDAMENTI	Granoturco prodotto	
	per ogni abitante	per ogni ettaro di superficie
	Ettolitri	*Ettolitri*
Viterbo	0.02	0.01
Acquapendente	0.98	0.60
Bagnorea	0.007	0.005
Civita Castellana	0.19	0.10
Montefiascone	0.42	0.20
Nepi	0.33	0.10
Orte	0.58	0.29
Ronciglione	0.38	0.38
Soriano nel Cimino	0.03	0.04
Sutri	0.55	0.27
Toscanella	0.04	0.01
Valentano	0.28	0.13
Vetralla	0.01	0.005
In tutto il Circondario	0.29	0.17

Le cifre delle tre tavole date mostrano chiaramente quanto importante sia la produzione del grano da noi, produzione alla quale sono consacrate le terre della piccola, media e grande cultura, e come sia ancòra assai limitata la produzione del granturco, il quale non viene impiegato che a far minestre, essendo ignoto l'uso del pane di mais o di mistura, e non usando le classi bisognose la polenta invece del pane.

La produzione del frumento è affidata interamente alla cultura estensiva con rotazione triennale od anche quadriennale; nella piccola coltura o nella media si pratica anche rotazione biennale con concimazioni o sovesci.

Leguminose. — Come per le cereali, do in una tavola la produzione media annuale delle leguminose nei vari comuni del circondario:

Media annuale della produzione delle leguminose.

Num. d'ordine	COMUNI	Fagiuoli — Ettolitri	Fave — Ettolitri	Ceci — Ettolitri
1	Viterbo	700	700	75
2	Bagnaia	80	100	50
3	Grotte Santo Stefano	80	60	2
4	San Martino al Cimino	»	»	10
5	Vitorchiano	50	160	40
	Totale . . .	910	1,020	177
6	Acquapendente	60	180	10
7	Grotte di Castro	400	10	»
8	Onano	400	30	»
9	Proceno	7	400	4
10	San Lorenzo Nuovo	500	400	5
	Totale . . .	1,367	1,020	19
11	Bagnorea	1,180	880	590
12	Castel Cellesi	»	20	»
13	Castiglione in Teverina	25	60	10
14	Celleno	100	200	3
15	Civitella d'Agliano	160	80	15
16	Graffignano	100	150	3
17	Lubriana	20	20	
18	Roccalvecce	60	90	»
19	San Michele in Teverina	50	110	10
	Totale . . .	1,695	1,610	639
20	Civita Castellana	10	600	5
21	Calcata	20	100	1
22	Corchiano	10	50	3
23	Faleria	40	200	2
	Totale . . .	80	950	11
24	Montefiascone	120	450	100
25	Bolsena	3,000	1,680	6
26	Capodimonte	30	400	3
27	Marta	100	200	10
	Totale . . .	3,250	2,730	119

Num. d'ordine	COMUNI	Fagiuoli — Ettolitri	Fave — Ettolitri	Ceci — Ettolitri
28	Nepi	20	2	1
29	Castel Sant' Elia	60	216	60
	Totale	80	218	61
30	Orte	60	600	20
31	Bassanello	10	100	5
32	Bassano in Teverina	30	40	1
33	Bomarzo	4	8	»
34	Gallese	2	50	10
	Totale	106	798	36
35	Ronciglione	600	600	200
36	Caprarola	60	30	10
37	Carbognano	500	300	100
38	Fabbrica di Roma	50	200	»
	Totale	1,210	1,130	310
39	Soriano nel Cimino	400	2,000	50
40	Canepina	50	250	150
41	Vallerano	70	300	20
42	Vignanello	200	600	10
	Totale	720	3,150	230
43	Sutri	300	100	80
44	Bassano di Sutri	40	10	2
45	Capranica di Sutri	400	700	30
46	Veiano	10	15	10
	Totale	750	825	122
47	Toscanella	50	50	»
48	Arlena di Castro	»	»	»
49	Canino	10	»	»
50	Cellere	10	2	»
51	Tessennano	10	2	1
	Totale	80	54	1

Num. d'ordine	COMUNI	Fagiuoli — Ettolitri	Fave — Ettolitri	Ceci — Ettolitri
52	Valentano	60	40	4
53	Farnese	40	50	»
54	Gradoli	200	30	2
55	Ischia di Castro	20	25	8
56	Latera	»	»	»
57	Piansano	10	70	»
	Totale . . .	330	215	14
58	Vetralla	253	250	60
59	Barbarano Romano	25	110	11
60	Bieda	10	100	30
61	San Giovanni di Bieda	10	15	5
	Totale . . .	298	475	106
	In tutto il circondario . . .	10,891	14,005	1,845

Per porre sott'occhio al lettore la relazione che passa fra la produzione delle leguminose accennate e la popolazione e superficie di ogni mandamento, redigo lo specchio seguente:

Produzione delle leguminose in confronto col numero degli abitanti e colla superficie di ogni Mandamento.

N. d'ordine	MANDAMENTI	Per ogni abitante			Per ogni ettaro		
		Fagiuoli — Litri	Fave — Litri	Ceci — Litri	Fagiuoli — Litri	Fave — Litri	Ceci — Litri
1	Viterbo	2.64	2.99	0.51	2.19	2.50	0.42
2	Acquapendente	9.23	5.53	0.12	5.68	3.41	0.08
3	Bagnorea	12.90	12.25	4.86	8.81	8.37	3.22
4	Civita Castellana	1.17	13.92	0.16	0.68	7.27	0.08
5	Montefiascone	25.28	21.22	0.92	19.09	15.91	0.69
6	Nepi	2.55	6.96	1.94	0.77	2.10	0 58
7	Orte	1.19	8.89	0.40	0.57	4.33	0.19
8	Ronciglione	7.79	7.28	1.99	7.20	7.15	1.34
9	Soriano nel Cimino	5.94	26.00	1.98	6.00	27.11	1.09
10	Sutri	8.86	9.74	1.44	4.23	4.66	0.68
11	Toscanella	0.88	0.60	0.01	0.22	0.13	0.02
12	Valentano	2.61	1.70	0.11	1.25	0.61	0.06
13	Vetralla	2.98	4.53	1.01	1.30	1.98	0.46
	In tutto il Circondario . .	6.90	8.87	1.17	3.95	5.03	0.66

Come il lettore avrà notato, le tavole precedenti non portano che tre specie sole di leguminose, perchè di esse solo ho potuto avere dati ufficiali e capaci di esser controllati.

In quanto alle altre leguminose, conviene innanzi tutto ricordare il lupino, che si coltiva su vasta scala per servire di ingrasso, sia come sovescio, e questo è il caso più comune; o sotterrandone i semi dopo che la cultura ne ha distrutta la proprietà di germogliare.

Le lenticchie ed i piselli non hanno che un'importanza assai secondaria, e così anche le cicerchie.

Altre piante alimentari diffusamente coltivate. — Che siano estese in maniera da costituire delle vere industrie agrarie non mi è noto che si facciano coltivazioni delle piante più sopra accennate. La maggior parte di esse si alleva negli orti, e serve unicamente al consumo degli abitanti locali, od al più si conducono al capoluogo di mandamento o di circondario.

I cavoli ottenuti per la maggior parte nei terreni irrigui (orti) servono di alimento al bestiame. Meloni si coltivano in quantità assai piccola, nè sono saporiti e pregiati, causa forse la qualità del terreno; ad Orte però si ottengono buoni poponi, e credo che di là se ne trasportino a Roma.

Il pomodoro è coltivato abbondantemente, ed anche il carciofo; però solo come piante ortensi e per servire ai bisogni locali.

Il succo condensato del pomodoro (conserva) è una piccola industria di qualche comune, che ne produce una certa quantità e ne fa commercio coi paesi vicini.

I carciofi assai pregiati, qualche anno fa in piccole particelle erano ricercati da negoziatori che li inviavano nell'Italia superiore.

Piante a radice tuberosa. — La coltivazione di questa pianta non ha maggior importanza di quelle più sopra ricordate. Base dell'alimentazione essendo il pane di grano per tutte le classi, anche le meno favorite dalla fortuna, è facile intendere che si produca di patate quel tanto che basta per variare e rendere più grato il cibo. Le patate non si usano per alimento del bestiame, almeno nel senso agricolo ed industriale; non entrano negli avvicendamenti agricoli; si vendono sui mercati fra gli ortaggi, e le più piccole si danno ai maiali.

Piante ortensi. — Benchè i terreni destinati alla coltivazione ortense siano piuttosto estesi e si riscontrino in molteplici località, quantunque le produzioni siano piuttosto pregiate ed abbondanti, pure esse non servono che ai consumi locali, e ad approvvigionare i mercati dei capo-luoghi di mandamenti e del capo-luogo di circondario. La mancanza di ferrovia ci toglie ogni possibilità di inviare fuori dei limiti del circondario medesimo i nostri prodotti ortensi. Le culture sono le ordinarie.

Do nella tavola che segue, la indicazione delle piante a preferenza coltivate nei nostri orti:

Piante coltivate negli orti.

PIANTE ORTENSI		
Diffusamente coltivate	Mediocremente coltivate	Raramente coltivate
Lattuga (L. sativa). Indivia (Cychorium indivia). Cicoria (C. intubus). Broccolo (Brassica oleracea botrytis cimosa). Cavolo torzuto (B. Ol. gongylodes). Bieta (Beta cicla). Aglio (Allium sativum). Cipolla (A. cœpa). Carota (Daucus carota). Rapa (Brassica rapa). Rafano (Rafanus sativus). Citriuolo (Cucumis sativus). Carciofo (Cynara scolymus). Pomodoro (Solanum lycopersicum). Pisello (Pisum sativum). Fagiuolo (Phaseolus, Dilicos) molte varietà. Fava (Faba sativa). Zucche (Cucurbita pepo, lagenaria, monsulmana ecc.).	Cavolo cappuccio (Br. Ol. capitata). Cavolo fiore (B. Ol. botrytis). Sellero (Appium graveolens dulce). Prezzemolo (A. petrosollinum). Spinacio (Spinacia oleracea). Pastinaca (Pastinaca sativa). Barbabietola (Beta vulgaris, var. rubra). Cocomero (Cucurbita citrullus). Peperone (Capsicum annuum, grossum). Ceci (Cicer arietinum). Lenti (Ervum lens.)	Finocchio (Anethum fœniculum). Porro (Allium porrum). Melone (Cucumis melo). Cardo (Cynara cardunculus). Ricino (Ricinus comunis). Fragola (Fragra vesca). Lampone (Rubus idœus). Ribes (Ribes rubrum). Asparago (Asparagus officinalis).

Giardinaggio. — Non vi sono giardini se non pochi, e questi per solo diletto dei ricchi proprietari. Non rappresentano industria, nè servono alla esportazione.

Piante tessili ed altre industriali. — Di tutte le piante accennate non si coltivano nell'intero circondario che la canapa, il lino ed il tabacco. La canapa è coltivata là dove il suolo si presta, vale a dire nei luoghi piani, freschi, dove è profondo il terreno vegetale ed alquanto argilloso. Le località coltivate a canapa sono irrigue, come più avanti dirò, e così a suo luogo tratterò dei metodi di preparazione di essa. Non mi è riuscito in via assoluta di aver dati positivi sulla quantità di canapa annualmente prodotta; pare però che si possa considerare come assai prossima al vero la cifra di 500,000 chilogrammi per il circondario intero.

La produzione del lino è assai più limitata di quella della canapa: si calcola a circa 20,000 chilogrammi per anno. Il prodotto però è ottimo sotto ogni rapporto.

Per rispetto al tabacco esso è coltivato in due soli comuni, in quello cioè di Viterbo ed in quello di Farnese. La complessiva superficie utilizzata in questa coltura è di ettari 25; il numero delle piante quelle di 600,000. Avrò d'uopo altra volta di tornare sull'argomento (1).

Piante da foraggio, leguminose, graminacee ed altre. — Tutto od almeno presso che tutto il prodotto del fleno ottenuto nel circondario, proviene da prati naturali e spontanei negli anni nei quali non si coltiva il grano. Appena appena si comincia a spargere ora il seme di trifoglio perenne (trifoglio rosato) e qualche po' di medica e di lupinella.

(1) Vedi in fondo la tavola n. 18 *bis*.

Per ciò che spetta alle rape, in qualche località se ne coltivano piccoli appezzamenti per uso di foraggio.

Il fieno nostro è assai buono, nutriente e pregiato ed il prezzo di esso si mantiene elevato.

Secondo quanto ho fatto per le altre produzioni, aggiungo qui due tavole, delle quali la prima dà il prodotto assoluto per comuni e mandamenti del fieno, la seconda dà il rapporto fra il fieno prodotto e la popolazione e la superficie di ogni singolo mandamento.

Produzione del fieno nei singoli Comuni.

Numero d'ordine	COMUNI	FIENO
		Quintali
1	Viterbo	12,000
2	Bagnaja	1,000
3	Grotte S. Stefano	200
4	S. Martino al Cimino	150
5	Vitorchiano	60
	Totale	13,410
6	Acquapendente	1,900
7	Grotte di Castro	300
8	Onano	»
9	Proceno	»
10	S. Lorenzo Nuovo	800
	Totale	3,000
11	Civita Castellana	40,000
12	Calcata	600
13	Corchiano	800
14	Faleria	3,000
	Totale	44,400
15	Bagnorea	2,000
16	Castel Cellesi	»
17	Castiglione in Teverina	1,500
18	Celleno	1,000
19	Civitella d'Agliano	4,000
20	Graffignano	10,000
21	Lubriano	1,000
22	Roccalvecce	400
23	S. Michele in Teverina	406
	Totale	20,306
24	Montefiascone	4,000
25	Bolsena	700
26	Capodimonte	5,000
27	Marta	5,400
	Totale	15,100
28	Orte	2,000
29	Bassanello	1,000
30	Bassano in Teverina	80
31	Bomarzo	50
32	Gallese	1,000
	Totale	3,130
33	Nepi	15,000
34	Castel Sant' Elia	6,000
	Totale	21,000
35	Ronciglione	105,000
36	Caprarola	3,000
37	Carbognano	3,000
38	Fabbrica di Roma	4,000
	Totale	115,000
39	Soriano nel Cimino	3,000
40	Canepina	1,000
41	Vallerano	1,500
42	Vignanello	2,000
	Totale	7,500
43	Sutri	5,000
44	Bassano di Sutri	750
45	Capranica	4,000
46	Vejano	1,200
	Totale	10,950
47	Toscanella	22,000
48	Arlena di Castro	200
49	Canino	6,000
50	Cellere	880
51	Tessennano	1,000
	Totale	30,080
52	Valentano	10,000
53	Farnese	20,000
54	Gradoli	1,500
55	Ischia di Castro	5,000
56	Latera	700
57	Piansano	3,000
	Totale	40,200
58	Vetralla	100,000
59	Barbarano romano	6,000
60	Bieda	9,000
61	S. Giovanni di Bieda	320
	Totale	115,320
	Totale della produzione del fieno nell'intero Circondario	439,396

Rapporto fra la produzione del fieno, la popolazione e la superficie di ogni Mandamento.

MANDAMENTI	Fieno prodotto in quintali	
	per ogni 100 abitanti	per ogni ettaro di superficie
Viterbo	39.1	0.32
Acquapendente	20.3	0.12
Bagnorea	155.0	1.05
Civita Castellana	652.9	3.37
Montefiascone	118.3	0.88
Nepi	677.4	2.02
Orte	35.1	0.16
Ronciglione	737.9	7.37
Soriano nel Cimino	61.9	0.62
Sutri	130.3	0.62
Toscanella	338.9	0.77
Valentano	319.0	1.52
Vetralla	1,108.8	4.82
Nell'intero Circondario	278.6	1.57

Malattia delle piante.

La crittogama della vite può dirsi scomparsa nel circondario, giacchè non fa che apparire or qua or là in qualche località, ben lievi danni producendo. Non so esistere la malattia del castagno, ed in quanto agli agrumi dissi già come questi non si allevino che privatamente nei giardini, e non costituiscano un ramo di industria agricola.

Modici del pari e poco lamentati sono i danni prodotti dai quadrupedi, talpe e topi, come anche dalle cavallette che, per quanto sappia, qui non arrivano a far danno. Anche le grillo-talpe non commettono serî malefizi, e negli orti sono attentamente perseguitate versando nei loro fori una goccia d'olio e poi dell'acqua. Invece piuttosto rimarchevoli sarebbero i danni causati dai bruchi (*rughe*) alle viti, se non si avesse cura in primavera di fare al piede della vite un cercine od anello di sostanza viscosa o resinosa (*imbratto*) il quale impedisce alle larve dell'insetto di salire in alto.

Giacchè sono sull'argomento degli animali nocivi alle industrie agrarie, non posso dimenticare le volpi, le quali côlte talora da idrofobia vanno nella notte a mordere il

bestiame, principalmente bovino, al quale per tal modo inoculano la malattia. Ricordo che due o tre anni or sono d'estate, non pochi animali furono vittime di questo malore. Le volpi allora sono più del solito perseguitate dai cacciatori.

Uccelli notoriamente dannosi all'agricoltura non abbiamo che il passero, che insidia e nuoce alle semine (massime della canapa) e lo storno che in autunno (ottobre e principalmente novembre) fa strage delle olive.

La grande famiglia degli uccelli insettivori e rapaci, notturni principalmente, si considerano come veri amici del contadino, insidiando i prim i gl' insetti, i secondi topi, ed è da deplorarsi non tanto la caccia col fucile degli insettivori, ma quella coi vischioni, col diavolaccio ecc. e la spietata distruzione dei nidi ossia di quella prole, a mantenere la quale gli amorosi genitori sono costretti a darsi a più assidua caccia d'insetti.

Industrie speciali derivanti dalle piante.

Vino. — Siccome una delle primissime industrie del nostro circondario, e capace di poter acquistare col tempo un'importanza anche maggiore, ed un miglioramento cospicuo, fa d'uopo che della produzione del vino più a lungo che d'ogni altra m'intrattenga. E prima d'ogni altro è necessario sottoporre al lettore le cifre che danno la produzione enologa per ogni comune del circondario e quindi far risaltare il rapporto che esiste fra il numero della popolazione e la media annuale del vino raccolto, del pari che fra questa ultima e la superficie.

La quantità del vino in media prodotto da ognuno dei sessantun comuni del circondario è data dalla tavola seguente :

Produzione del vino per ogni Comune.

Numero d'ordine	COMUNI	VINO
		Ettolitri
1	Viterbo	35,000
2	Bagnaja	2,500
3	Grotte S. Stefano	600
4	S. Martino al Cimino	1,500
5	Vitorchiano	1,500
	Totale	46,500
6	Acquapendente	8,000
7	Grotte di Castro	7,000
8	Onano	1,500
9	Proceno	700
10	S. Lorenzo nuovo	1,500
	Totale	18,700
11	Bagnorea	1,840
12	Castel Cellesi	400
13	Castiglione in Teverina	1,000
14	Celleno	1,000
15	Civitella d'Agliano	2,000
16	Graffignano	2,000
17	Lubriano	700
18	Roccalvecce	1,200
19	S. Michele in Teverina	300
	Totale	9,440
20	Civita Castellana	1,500
21	Calcata	850
22	Corchiano	1,500
23	Faleria	10,000
	Totale	13,850
24	Montefiascone	3,000
25	Bolsena	6,530
26	Capodimonte	1,200
27	Marta	2,000
	Totale	12,730
28	Nepi	700
29	Castel S. Elia	300
	Totale	1,000
30	Orte	3,000
31	Bassanello	700
32	Bassano in Teverina	700
33	Bomarzo	400
34	Gallese	500
	Totale	5,300
35	Ronciglione	2,000
36	Caprarola	30,000
37	Carbognano	10,000
38	Fabrica di Roma	700
	Totale	42,700
39	Soriano al Cimino	10,000
40	Canepina	5,000
41	Vallerano	6,000
42	Vignanello	30,000
	Totale	51,000
43	Sutri	6,000
44	Bassano di Sutri	700
45	Capranica	20,000
46	Vejano	500
	Totale	27,200
47	Toscanella	5,000
48	Arlena di Castro	500
49	Canino	200
50	Cellere	650
51	Tessennano	1,500
	Totale	7,850
52	Valentano	5,000
53	Farnese	500
54	Gradoli	800
55	Ischia di Castro	2,500
56	Latera	500
57	Piansano	1,500
	Totale	10,800
58	Vetralla	15,000
59	Barbarano	1,050
60	Bieda	2,000
61	S. Giovanni di Bieda	200
	Totale	18,250

Totale della produzione del vino nell' intero circondario, ettolitri 268,320.

La quantità poi di vino prodotto paragonata al numero della popolazione e colla estensione superficiale è rappresentata dallo specchio seguente:

Quantità di vino prodotto paragonato col numero degli abitanti e colla superficie di ogni Mandamento.

MANDAMENTI	Vino prodotto per	
	100 abitanti	ettaro
Viterbo	135.57	1.11
Acquapendente	126.26	0.77
Bagnorea	72.07	0.40
Civita Castellana	203.44	1.05
Montefiascone	98.97	0.74
Nepi	33.91	0.09
Orte	59.18	0.28
Ronciglione	273.46	2.70
Soriano nel Cimino	421.00	4.25
Sutri	321.34	1.53
Toscanella	87.39	0.10
Valentano	85.43	0.40
Vetralla	174.31	0.76
Nell'intero Circondario	170.15	0.96

Quali varietà di viti si coltivino a preferenza e quali caratteri le distinguano dissi già a suo luogo. Qui dunque mi spetta parlare della fabbricazione del vino quale si pratica in generale, accennando poi in seguito i miglioramenti che si vanno man mano introducendo in questa industria. La vendemmia si fa nell'ottobre, ed in genere con sollecitudine, sia perchè si teme di entrare nel periodo delle pioggie persistenti, sia perchè è spesso difficile guardarsi dai furti dell'uva. Una volta cominciata la vendemmia questa si estende progressivamente a tutto il vigneto senza separare le varie specie di uva, meno le rosse, e senza lasciare indietro e sulla pianta i grappoli poco maturi. Tale abitudine ha due conseguenze dirette e cioè: 1° il vino varia a parità di circostanze, di odore, di aroma, di potenza alcoolica da uno all'altro vigneto a seconda del prevalere di una o di un'altra qualità di vitigno; 2° lo stesso vino varia di anno in anno a seconda della maggiore o minore maturazione dell'uva, della siccità o della pioggia, di tutte insomma quelle circostanze di cielo e di suolo, che hanno influenza sulla vegetazione della vite.

I grappoli vendemmiati sono messi entro *bigonci*, e questi portati o a dorso di

animale (uno per lato del basto) oppure sopra carretti campestri, sono condotti alla città o al paese. Il viaggio spesso è di parecchie miglia, sicchè l'uva arriva a destino già malconcia con molti grani rotti e colla fermentazione iniziata.

Ho detto che l'uva è condotta alla città od al paese perchè relativamente sono assai scarse le cantine in aperta campagna.

Giunta al *tinello* l'uva viene versata in un pigiatoio (*catafalco* in vernacolo) che consta di una cassa a fondo quadrato bucherellato ed in parte mobile, a basse pareti verticali e posta sul tino. Nel pigiatoio salgono gli uomini che coi piedi mostano l'uva. Il mosto scende man mano che i grani si rompono nel tino, sicchè restando le graspe sempre asciutte, o quasi, sotto al piede del mostatore l'operazione si compie assai bene. Finita la mostatura della quantità d'uva messa nel pigiatoio, si toglie la porzione mobile del fondo e si fa cadere nel tino anche le graspe. Rimesso poi a sesto il fondo si procede ad una seconda mostatura e così via via.

I tini hanno la forma di coni tronchi colla base in basso.

Si lascia fermentare l'uva pigiata nel tino per un periodo di tempo che varia dai sei ai dieci giorni. Una volta il *cappello* si lasciava in posto durante tutto questo tempo, ora si comincia a diffondere l'uso della follatura della graspa.

È uso presso parecchi proprietari, massime se nelle uve abbondi la varietà detta *Romanesco,* poco ricca di glucosio, o quando per l'andamento della stagione difetti tale principio zuccherino, di *cuocere* una certa porzione di mosto. Il mosto allora si fa bollire in un paiuolo a fuoco nudo finchè è ridotto alla consistenza di sciroppo e questo si unisce al vino nuovo quando per la prima volta s'imbotta nella porzione di circa un litro di mosto cotto per ogni ettolitro di vino.

È facile intendere come per questa operazione il titolo di alcoolico dei vini venga ad essere aumentato e con esso la conservabilità del vino stesso.

La graspa viene torchiata; i torchi a gabbia di legno cerchiata di ferro, sono costruiti in legno con sistema affatto primitivo. Qualche proprietario, come dirò in seguito, comincia però a provvedersi di apparecchi più efficaci e perfezionati.

Ad onta di un titolo alcoolico non indifferente, i vini nostri, generalmente parlando, non si conservano a lungo, nè sono atti ad essere trasportati lontano, senza che se ne risenta la qualità del vino stesso, e ciò soprattutto quando si parli del vino usuale fabbricato coi metodi antichi, imperocchè quei produttori vinicoli, che si sono con solerzia dati a questo ramo di industria agraria, vendono i loro vini a negozianti, che lo conducono a Roma.

Se un giorno Viterbo potrà avere un tronco di ferrovia, che lo congiunga alla capitale od in un punto qualunque delle due linee parallele di strada ferrata, che le corrono ai lati, egli è certo che la produzione vinicola e quella degli olii formeranno dei cespiti maggiori di risorsa per questi paesi.

Predomina il vino bianco e sopra così vasta scala da potersi dire essere bianco il vino prodotto nel circondario. Prima del 1871 anzi il vino nero (meno due qualità assai pregiate, la *cannaiola* e l'*aleatico*) era tenuto in pochissimo conto e difficilmente trovava esito. Fu dopo quell'epoca, e principalmente in causa delle ricerche che i provenienti dall'Alta Italia domiciliati qui fecero del vino nero, che esso fu apprezzato e si cominciò a produrne in quantità maggiore, minima sempre in confronto del bianco.

Oggi parecchi industri proprietari hanno piantati sopra ampie vigne un numero considerevole di magliuoli di uva nera, principalmente nei territori di Viterbo, di Bagnaia, di Vallerano, di Canepina.

I signori conte Zelli, Jacobuzi, Felici, Carletti, Vanni, Manni, ecc. alla Esposizione data quest'anno, hanno messo degli ottimi vini neri. Le varietà introdotte sono a preferenza Sangiovese, Barbera, Barolo, Montepulciano.

È il proprietario che direttamente confeziona il proprio vino. Le famiglie che non possiedono terre, ma che del resto vivono con una certa agiatezza, acquistano l'uva e fabbricano il vino per il loro consumo annuale.

Non esistono speciali industrie enologiche, nè Società aventi per iscopo la produzione industriale del vino. Anni sono il Comizio agrario tentò, senza frutto, la costituzione di una Società di questo genere.

Non si può negare che tanto nella scelta dei vitigni e nella preparazione del vino non vi sia un certo progresso, quantunque si debba considerare ancor limitato e ristretto. Ho accennato ai vitigni neri che si vanno introducendo; debbo aggiungere che si comincia a procurare di dare ai vini prodotti da una speciale località un carattere tipico, sicchè riesca presso a poco di egual gusto e di egual titolo alcoolico. Cito su questo argomento il detto signor conte Zelli, il signor Carletti ed il signor Vanni, i quali producono vino-tipo sopra una certa scala. Il Vanni per la sua Romanella bianca ebbe una distinzione alla fiera enologica di Roma di due o tre anni fa. Del pari si vanno introducendo torchi in ferro, specialmente quelli della fonderia Calzoni di Bologna e qualche macchina pigiatrice.

Due parole ancora intorno ai vini da *dessert*. Si possono riassumere a due tipi. Il *vino santo* fatto con rossetto scelto ed appassito, e l'*aleatico*. Non costituiscono però vere industrie, quantunque siano di ottima qualità. A Gradoli i fratelli Manni ebbero per il loro aleatico un premio alla fiera enologica di Roma: il signor Ludovico Ludovisi lo conseguì pel suo vino santo alla Esposizione di Viterbo. A Marta si confeziona un buon vino nero detto *Cannaiuola*, che va però nella categoria dei vini da pasto.

Non saprei come meglio chiudere questo articolo e dare al lettore un concetto ben deciso e pratico sulla qualità dei nostri vini, che col riprodurre il lavoro analitico di saggio fatto dal chiarissimo prof. Giovanni Battista Fasoli in questo R. Istituto tecnico, dei vini che furono esibiti nella Esposizione industriale qui fatta nell'anno corrente.

L'analisi dei vini fu praticata nel laboratorio chimico dell'Istituto tecnico.

« Se ora dalla eseguita analisi vogliamo trarre alcune considerazioni, a noi si presenterebbero le seguenti, siccome quelle che ci sembrano di maggior momento:

« 1° Che la acescenza (rivelataci dall'analisi in tutti indistintamente i vini esposti e confermataci eziandio dalla pronta apparizione e moltiplicazione nei medesimi del *mycoderma aceti*) prova senza dubbio che vi debb'essere stato qualche vizio o nei modi e mezzi di trasformare il mosto in vino, ovvero in quelli di maturazione e conservazione di quest'ultimo. Ma ben riflettendo sembra più accettabile la prima ipotesi, riuscendo altrimenti assai più difficile lo spiegare con la seconda come un vino giovane, che contava appena sette mesi e quasi tutti invernali, avesse poi in così breve tempo potuto contrarre dentro le botti (che devonsi supporre pulite, piene e ben

chiuse) una infezione che, se non si arresti subito con mezzi appropriati, percorrerà intera la sua parabola trasformando il vino in aceto.

« 2° Che il colore intenso anzi che no dei nostri vini rossi, mentre che in passato poteva costituire un pregio, oggi invece è tutto il contrario, per cui il fabbricante di vino, che vuole ottenerlo di quella tinta rossa moderata che è nel gusto dei consumatori odierni, dovrà regolare in modo corrispondente il contatto del graspo dell'uva col mosto che fermenta.

« 3° Che in quanto all'acidità complessiva (dovuta nei nostri vini in massima parte all'acido tartarico libero, mancando in essi o quasi i tartrati acidi) nulla è da osservarsi, essendo la medesima fra i giusti limiti della acidità normale, cioè da cinque e mezzo a sette per mille, non tenendosi qui conto della parte di acidità relativamente non grande, dovuta all'acido acetico.

« 4° Che la proporzione di alcool nella pluralità dei vini esposti, in media 13 per cento, scostasi sensibilmente dalla normale del 10 per cento pei vini da pasto, che voglionsi a ragione più tonici che inebrianti.

« Pur tuttavia non è da asserirsi che commercialmente parlando cotesto eccesso di alcool lo deprezzi, che anzi qualora i vini medesimi possedessero le altre qualità richieste, la forte alcoolosità potrebbe essere piuttosto una ragione favorevole alla ricerca da parte di taluna classe di vinai, come lo sarebbero del pari le relative vinacce assai più ricche di alcool e di cremor di tartaro di quelle che provengono dal vino normale. Considerando anzi la quistione da cotesto solo punto di vista sarebbe quasi da rallegrarsi della specialità non comune del circondario di Viterbo, di produrre cioè un'uva al 23 per cento in peso di zucchero, tale essendo la condizione necessaria per poter ottenere quel vino analizzato testè e nel quale, sopra 17 campioni, 15 contenevano l'alcool in volume nel rapporto medio del 13 per cento. Questa proposizione fondasi sopra i seguenti fatti di esperienza.

« Negli esperimenti con soluti di puro zucchero d'uva, 100 grammi in peso di questo, scomponendosi totalmente, danno in volume in cifre tonde 60 centimetri cubi di alcool assoluto o anidro. Mentre invece nel mosto l'esperienza dimostra, che 100 grammi di zucchero, non scomponendosi totalmente, danno in volume in cifre tonde circa 57 centimetri cubi di alcool assoluto: e il 5 per cento circa del medesimo zucchero, che ne produrrebbe 3 di alcool, rimanendovi indecomposto, rinviensi per conseguenza sempre nel vino neonato e fanciullo, e non di rado anche nell'adulto e nel vecchio, da qui l'equazione $100 : 57 = 23 : x$ da cui $x = \frac{57 \times 23}{100} = 13.11$.

« 5° Che per quei vini (un terzo circa) cui mancavano le qualità di una perfetta trasparenza e nettezza, potrebbe forse invocarsi la attenuante, che essendo essi fanciulli trovavansi nel giugno u. s. non presti a quel movimento di fermentazione insensibile, ridestatovi dai primi tepori primaverili, che in quest'anno eccezionale non si ebbero prima della metà di maggio. Però ci sia permesso di osservare in proposito che gli altri 2|3, sebbene a quelli coetanei, pur tuttavia erano vini limpidi e netti: e poi in tesi generale dobbiamo aggiungere che in qualsivoglia ipotesi lo imbottigliare per una esposizione un vino non perfettamente chiaro e netto è sempre cosa che mal dispone l'animo dei giudici, e tanto più poi quando non si ebbe cura alla chiusura ermetica dei recipienti e all'interna pulizia dei medesimi, come verificossi appunto per molti fra i vini esposti in bottiglie alla nostra mostra.

« 6° Che quanto al tannino, elemento favorevole al sapore e alla facoltà tonica del vino da pasto, nulla a rigore sarebbe da osservarsi, essendochè in tutti i vini analizzati venne constatato e in nessuno poi risultò superiore a due grammi per ogni litro, che si ammettono quale massimo limite di tolleranza per un vino serbevole e igienico: solamente diremo che il tannino vi è scarso troppo nei due vini 3° e 4°.

« 7° Che in un terzo dei vini esposti (N. 1, 2, 5, 7, 8 e 17) mancano i tartrati acidi, mentre negli altri vi esistono bensì ma in semplici tracce. Tutto ciò, se vuolsi, si capisce e si spiega qualora riflettasi, che il titolo alcoolico piuttosto elevato dei nostri vini contrasta la compresenza dei tartrati medesimi essendo che, tra questi e l'alcool vi è una certa incompatibilità, per cui, non potendo coesistere in soluzione, quelli se ne separano incrostando le pareti dei recipienti. Ora un difetto quasi assoluto di tartrati acidi costituisce una anormalità pregiudizievole, imperocchè, come è già provato, dentro i limiti di 1 a 2 grammi per litro siano essi elementi benefici, contribuendo ad aggraziare il vino ed a renderlo più saporito, più salubre, non che a formarne quel profumo cotanto ricercato dai buongustai. È da studiarsi perciò il modo più acconcio che la maggior parte dei tartrati passi dal mosto al vino e vi rimanga, anzichè separarsi come ora dal primo nei tini di fermentazione, e dal secondo nelle botti, perchè sia nell'uno che nell'altro caso è ben magro compenso lo avere vinacce e fecce ricche di tartrati acidi, a scapito delle buone qualità del vino: e il nostro, è d'uopo riconoscerlo, risentesi fin troppo della mancanza di grazia e di profumo per non preoccuparsene col più vivo interesse.

« 8° Che sui nostri vini, sottoposti dallo scrivente ad ulteriori indagini speciali oltre a quelle che figurano nel prospetto, si rinvennero il glucosio, la glicerina, non che tracce di acido succinico, di ferro e di qualche fuggevole indizio di manganese. Nei vini bianchi poi rilevasi un'insolita copia di albuminoidi.

« 9° Che finalmente le imperfezioni su avvertite non è punto a credersi siano peccati del solo Agro viterbese: no, che esse sono invece pur troppo comuni a buona parte d'Italia. E notisi bene che in un passato non molto remoto quelle imperfezioni spadroneggiavano tutto il campo della enologia nazionale, perchè allora non si conoscevano, o anche conoscendole, non voleansi guari applicare i sani principi della viticultura e della enologia razionale: quei principî appunto dai quali con tanto maggior senno seppero trarre un così largo profitto le altre nazioni, ben meno di noi favorite dal sorriso della natura.

« Esaurite così le considerazioni più importanti che potevano trarsi dall'analisi dei nostri vini, rimarrebbe ora in vero un'altra parte dello studio medesimo, quello cioè che riguarda i corollari che in linea pratica ne deriverebbero, tanto per avvisare al modo di arrestare nel suo corso ascendente il guasto di già iniziatosi nei nostri vini. quanto ancora per suggerire all'uopo i miglioramenti da introdursi nella confezione dei medesimi. Ma ad una conveniente trattazione di siffatto argomento occorrerebbe risalire alla materia prima, per seguirla poi in tutte le fasi successive delle sue evoluzioni, per cui sarebbero troppe le cose da dirsi e soverchiamente minuziose. Dietro ciò è chiaro il riconoscere come non ne potesse essere sede acconcia una semplice relazione di Giuria come la presente, la quale va di sua stessa natura mantenuta dentro la cerchia di una critica dogmatica, sotto pena di degenerare altrimenti in una dissertazione dottrinale di tecnologia enologica. E poi d'altra parte il sottoscritto, come

vi si è già dichiarato più che disposto anche sul contesto stesso delle suespresse considerazioni, così egli ripete ora qui di porsi con tutto il piacere a disposizione del pubblico, sia per risolvere i quesiti speciali di enologia che gli venissero posti, sia ancora per tenere delle conferenze in cui svolgere tutto quanto riguarda l'intero programma di tecnologia enologica, secondo lo spirito della scienza e della esperienza dell'oggi.

« Ed egli sarà ben lieto se all'interesse, che a lui sembra di avere espresso con questa sua esibizione, pel miglioramento enologico del paese di cui è ospite, vedrà corrispondervi per parte dei signori produttori di vino; i quali avranno un solo modo significativo di renderlo manifesto col richiedere cioè la cooperazione di chi offre il proprio concorso, quanto disinteressato, altrettanto volonteroso.

« Ma frattanto egli si permette di esortare Viterbo a volersi apparecchiare senza indugio alle nuove e più propizie condizioni del suo traffico, che stanno per crearsi colla già decretata ferrovia, mediante la quale verrà ad essere allacciato alla grande arteria nazionale. E per quanto poi riguarda il suo vino (precipuo fra i suoi prodotti) accetti il consiglio di cominciare fin d'ora la progressiva sostituzione del vitigno rosso al bianco, che malgrado tante ragioni contrarie è ora qui quasi l'esclusivo padrone del campo. Tenga bene a mente che l'avvenire come il presente, a non dubitarne, è pel vino rosso ».

Olio. — In questo articolo non mi occuperò che dell'olio d'oliva, sola fra le piante oleigene che abbia importanza fra noi. Gli altri olî (meno quello di lino in minime proporzioni) non sono usati non solo, ma non sono pur conosciuti.

La raccolta delle olive si fa nel dicembre principalmente, nel qual mese non solo i coloni mezzadri, ma numerose altre persone prese a giornata (donne e ragazzi) intendono a raccogliere dal suolo le olive spontaneamente cadute. Sui primi di gennaio colle scale si colgono a mano quelle rimaste sulle piante, con cura di non offendere i ramoscelli.

Le olive vengono condotte al paese, e stese in camere, a preferenza in solai asciutti e lì conservate. Alcuni giorni prima di condurle al molino si ammonticchia quel tanto di olive che si crede possa venir infranto e torchiato al molino stesso. Lo infrangimento si fa con macina verticale mossa da un animale o da una forza idraulica. La pasta introdotta in un sacco intessuto con una pianta palustre (*fiscolo*) vien posta sotto il torchio. Nell'apertura superiore del fiscolo si versa acqua bollente e sopra al primo si mette un secondo fiscolo nel quale si versa nuova acqua bollente, e così nel terzo e via via. Sotto l'azione compressiva del torchio (che prima era di legno e che oggi comincia ad usarsi di ghisa) l'olio e l'acqua escono dal fiscolo e si raccolgono in recipienti che si abbandonano al riposo. Quando l'olio surnuota (qui dicesi *fiorisce*) si raccoglie con un'ampia cucchiaia e se ne empiono altri secchi, dai quali, dopo una seconda fioritura, i barili. La sansa di nuovo macinata e trattata di nuovo con acqua bollente dà un second'olio (*olio di sansa*) che si usa per illuminazione, o che viene esportato per la depurazione. L'acqua dalla quale si raccolse l'olio viene versata in una specie di vasca (*infernaccio*) dove si abbandona a sè perchè di nuovo *florisca* e dia un terzo prodotto. Dopo ciò le acque si immettono in un fosso che le esporta. Si calcola che 90 chilogrammi di olive diano in media 14 litri d'olio.

Mi viene assicurato che con tale processo cento chilogrammi di olive rendono circa litri 15 di olio.

A San Michele in Teverina fino dall'anno 1876, per opera del principe di Montholon di Umbriano del Precetto (personaggio benemerito dell'agricoltura nostra, e della classe lavoratrice di quel comune), sotto la direzione del di lui agente sig. Luigi Mazzoli, è surto un mulino grandioso da olio mosso da una turbina nel quale si hanno due macine, una delle quali di granito delle Alpi, e 4 presse (torchi) una delle quali della potenza di 100,000 chilogrammi.

L'olio è ottenuto a freddo ed è tutto commestibile.

Le sanse (se si eccettui il caso della estrazione del secondo olio del quale ho parlato or ora) non sono utilizzate dal proprietario, ma vendute agli industriali. Una volta si ardevano nei domestici focolari poi vennero acquistate dalla Compagnia inglese che aveva l'officina del gas a Viterbo. Ora si cominciano a trattare col solfuro del carbonio. Il signor Giacinto Fontecedro espose, e n'ebbe premio, alla mostra circondariale un campione di olio di oliva in tal modo ottenuto dalle sanse.

Macerazione del lino e della canapa. — La canapa ed il lino vengono macerati a caldo in apposite piscine dove si raccolgono le acque termali di una delle molte sorgenti che qua e là sono sparse nel territorio.

Contro di questa pratica la quale, se facilita ed abbrevia l'operazione, nuoce però alla robustezza della fibra, fu a lungo scritto nel *Bullettino* del Comizio agrario; invano si toccò con mano che i negozianti preferivano e pagavano meglio la canapa macerata a freddo: l'abitudine, il minor disagio hanno sempre trionfato, e la pratica, meno qualche rara eccezione, si mantiene costante.

Gli apparecchi per la strigliatura sono anche i primitivi, e ben lontani da quelli usati nel Bolognese, le cui canape sono tanto pregiate.

Non si usano macchine *scavezzatrici* nè *dicannapulatrici*. Si rompe la canape da un uomo solo sul *cavalletto* a mezzo di uno strumento di legno che porta sotto l'impugnatura una specie di mazza e dall'altro lato termina con una specie di coltello del pari di legno. Con questo arnese (*scotolo*) facendo uso della parte piana si libera la tiglia dai cannapoli non solo, ma si striglia sul cavalletto separandone le fila corte, rotte, ecc. che costituiscono quella stoppa che serve unicamente per imbottire. Dopo ciò la canapa si unisce in fasci o in balle e si depone nei magazzini.

Il lino invece si lavora colla gramola a doppio incastro come in Romagna si lavora la canapa.

Brillatura del riso. — Non vi è coltivazione di riso nel circondario. Molti anni sono presso Viterbo eranvi risaie (onde il nome di *Risiere* che conserva la località), ma furono proibite per motivo di pubblica igiene.

Frutti secchi. — L'industria delle frutta secche, benchè in modeste proporzioni, ha però una certa vita in alcuni comuni del circondario, principalmente a Vallerano, Vignanello, Orte, Bassano in Teverina, Bomarzo, ecc. Le frutta che si seccano sono a preferenza ciliege, susine e fichi. Se ne fa gran consumo nelle sagre e nelle fiere dei vari comuni. Mi viene assicurato che una certa quantità cominci ad esportarsi verso l'Italia superiore. Non mi è stato possibile raccogliere cifre appena un po' esatte

su questa industria, la quale forse è destinata ad avere in progresso di tempo uno sviluppo assai maggiore.

Distillazione dell'alcool. — Una volta la distillazione dell'acool dal vino avariato aveva una certa estensione, non per costituire veramente un'industria, ma perchè ogni famiglia che avesse vino, che per cattivo sapore non fosse bevibile, soleva portarlo a qualche piccolo distillatore, ritraendone poi un' acquavite anisata per uso di famiglia. La tassa sulle distillazioni e più ancora i fastidiosi incombenti di far togliere e rimettere i suggelli ai lambicchi, ha spenta questa pratica. Solo di tanto in tanto qualche distillatore acquista le feccie delle botti per trarne l'acquavite.

Non è a mia cognizione che esistano distillerie di alcool tratto da altre sostanze. Una ve n'era una volta in Viterbo per trar l'alcool dal porrazzo, ma finì col cessare della crittogama della vite.

Fabbricazione dello zucchero. — Non esiste questa industria nel circondario.

Estrazione del succo di limone e preparazione dell'essenza di bergamotto e di altri agrumi. — Siccome dicemmo, gli agrumi essendo coltivati in vasi, solamente nei giardini, ed avendo d'uopo di essere rimessi l'inverno, non vi è tale produzione di frutti e di fiori da dar luogo a questa industria.

Industrie forestali. — Nello specchio che segue comprendo i prodotti in media delle varie industrie forestali, additando ancora il prezzo medio di vendita dei prodotti. Sarà pertanto facile a chi legge formarsi un'idea abbastanza esatta della importanza che tali industrie hanno fra noi. Per ciò che spetta al carbone, è una preparazione importantissima e costituisce da sè uno dei rami principali d'industria, che dà pane ad un numero considerevole di operai. Si fa a preferenza uso di legname di tondello per prepararlo, e solo in via secondaria di spacco, e ciò nelle seguenti proporzioni:

Legname di tondello	7
» di spacco	3

Le scorze per concia vengono utilizzate sopra una scala assai ristretta; quella invece della estrazione della potassa si estende sempre più, dappoichè le fabbriche che da prima erano due, ora sono salite a tre e lavorano con esito favorevole ed a prezzi assai convenienti. Resina non si produce per mancanza di piante di bosco resinifere. Nella parte meridionale si fa anche raccolta, però assai limitata, di galle.

Prodotti secondari dell' industria forestale.

Prodotti	Quantità — Quintali	Reddito a prezzo medio — Lire
Scorza di quercia	123	750
Id. di altre essenze	18	72
Sommacco	5	60
Ginestra	85	255
Sovero	10	50
Ghiande	35,000	175,000
Castagne	6,000	180,000
Funghi	750	18,750
Eriche	7	25
Frasche	1,500	3,750
Foglia secca	45	90
Carbone	Metri cubi 2,400	43,200
Reddito totale		422,002

Animali e loro prodotti.

Razza bovina predominante. — È razza bovina predominante, ed anzi forse la sola dei grandi allevamenti, la razza *maremmana*, qualità distintive apprezzabilissime della quale sono la tempra robusta in tal modo da essere atta a sostenere i più penosi lavori, e l'essere dotata di somma resistenza agli agenti fisici e meteorologici, capace di reggere alle intemperie, alle emanazioni miasmatiche delle paludi, ed ai rapidi cambiamenti di temperatura. Scarsa di latte e produttrice di carne di qualità non molto stimata.

La distinguono i seguenti caratteri: Testa piuttosto tozza, ma però ben conformata; corna grandi, grosse alla base e ben piegate in arco, collo breve, giogaia scarsa anche nel toro, petto ampio, costole arcate e larghe, addome poco pendente, corpo accorciato, groppa larga, membra forti e muscolose, ginocchi e garretti ben fatti, pelle spessa e coperta di molto e lucido pelo biancastro, statura mezzana.

L'allevamento si eseguisce all'aperto in mandre più o meno numerose, che uomini a cavallo (butteri) spingono in quelle località, dove in causa dell'avvicendamento della cultura e del riposo vi sono pascoli appropriati: nelle ore caldissime della state riparano nei guadi dall'ardore del sole. I prodotti vengono venduti sulle fiere o sui mercati: i vitelli castrati sono destinati poi alle lavorazioni agricole.

Per la produzione del latte (e questa riducesi unicamente al consumo dei caffettieri e delle case private nelle città, in Viterbo principalmente) s'allevano mucche di razza svizzera, od anche soggetti incrociati fra la razza dominante maremmana e la svizzera. Tali meticci accoppiano alla potenza e robustezza di costituzione della razza indigena, l'abbondante produzione di latte e la mansueta educabilità di quella importata.

L'allevamento dunque nel vero senso della parola non si fa che all'aperto, e dei bovini vivono al coperto le poche vacche destinate alla produzione del latte ed i buoi che sono richiesti nei lavori campestri in quelle località che vedemmo destinate alla cultura intensiva. Ho detto al coperto, perchè vere stalle, nel vero senso della parola, non esistono che poche e queste sono ben lungi dall'avere quella razionale ed igienica costruzione, che si osserva in altre regioni. Per lo più è una grotta scavata nel tufo che accoglie gli animali, od un ambiente qualunque dove la ventilazione, lo scolo delle egestioni liquide, l'ampiezza, ecc. fanno difetto. Debbo poi ricordare come da parecchi anni il nostro Comizio con premi appositamente annunziati abbia eccitati i proprietari alla costruzione di stalle per il ricovero degli animali da lavoro e delle vacche da latte, unendo alla stalla il fienile al coperto. Alle porte quasi di Viterbo, alla tenuta detta la Palanzana, acquistata da una Società lombarda e piemontese, è sorta un'ampia stalla per le vacche da latte, che vi sono allevate all'uso lombardo: in quella tenuta si fabbrica un burro eccellente.

Da quanto ho detto più sopra è facile arguire qual ricovero si dia al fieno. Per quelle stalle (e non son poche) che esistono nell'interno degli abitati, non esclusa la città capoluogo, il fieno è riposto in fienili, e così ancora in quelle poche nuove costruzioni di cui ho fatto cenno. Perciò che spetta poi agli altri ricoveri informi od alle grotte, si tiene ammucchiato all'aperto.

Non si allevano bufali nel circondario.

Non ci furono mai stazioni di tori e animali riproduttori forniti dal Governo.

Razza equina. — A quanto ho potuto raccogliere, due sono le razze dei cavalli che sono generalmente coltivate, la razza maremmana e la romana con vari loro ibridi. Vanno le nostre razze distinte per la robustezza della complessione, per la resistenza al lavoro, per la intelligenza, la sobrietà e l'attitudine somma alla sella. Tali qualità pregievolissime fanno dei nostri cavalli una valida sorgente di lucro per il circondario che ne esporta un numero considerevole di capi, mentre che i prezzi salgono di anno in anno.

L'allevamento si fa all'aperto ed in mandre.

Le stazioni di cavalli stalloni, or fa qualche anno impiantate dal Governo, non diedero buoni frutti. A ciò contribuirono come fattori: 1° La ripugnanza delle giumente che avvezze alla vita libera, all'accoppiamento coi maschi della stessa famiglia, solo a stento e a fatica si lasciavano togliere dal branco e condurre lontano, e solo forzatamente si prestavano al salto di stallone straniero; 2° La ripugnanza dei proprietari che erano costretti a far fare spesso alle cavalle lunghi tragitti, impiegando uomini che le scortassero. Del resto ogni proprietario allevatore, o, come qui dicesi, mercante di campagna, anche se abbia un piccolo numero di giumente, ha sempre il suo stallone, e del suo allevamento in famiglia trovasi contento perchè vende a prezzo rimuneratore i poledri.

Per quello che spetta agli asini, non si hanno razze, per quanto ho potuto raccogliere, pregiate e pregevoli. Di mediocre statura, di mantello nero, di non grande resistenza alla fatica, sono però diffusi assai nel circondario come animali da soma e da tiro e sono il compagno abituale e forse indispensabile all'agricoltura. L'allevamento si fa nelle stalle, e vi sono comuni (Montefiascone, a cagione d'esempio) nei quali quasi ogni famiglia agricola tiene una femmina, di cui si vende il prodotto del parto nelle fiere, e della quale si fa uso giornaliero come animale da soma.

Nei trasporti della legna da ardere, o delle tavole segate dalle macchie e dai boschi, nel trasporto del carbone sono gli asini sempre che miseramente trattati, peggio nutriti, sono impiegati, sicchè poi e per le soverchie fatiche, e pel mal governo presto soccombono.

Non mi consta che si faccia una vera industria sull'allevamento del mulo.

Razza ovina e caprina. — Ho già accennato in altro luogo come l'allevamento delle pecore faccia parte del sistema agrario a cultura estensiva e come i proprietari di estensioni abbastanza considerevoli di terreni tengano a corredo dei loro campi e per utilizzare i pascoli, delle mandrie più o meno numerose di pecore delle quali si utilizzano tutti i prodotti, lana, carne, latte ed egestioni, e queste come uno dei mezzi per ridonare la fertilità al suolo.

Come si vedrà dalla tavola posta in calce a questo articolo, che verte sul bestiame, il numero degli ovini è assai considerevole e vi si impiega nell'allevamento un personale di pastorizia di 4549 persone, delle quali 4099 uomini e 450 donne (*Statistica del regno*, vol. II, pag. 123; Roma, 1876). L'allevamento è fatto all'aperto, vagando gli armenti da una all'altra località nel doppio scopo di trovar località buone al pascolo, di avere acqua, ed anche di concimare questa o quella plaga del campo.

La popolazione pastorizia è per gran parte di altri circondari e principalmente ci viene dalle regioni montuose dei circondari di Foligno, di Spoleto, di Terni e di Rieti. I pastori hanno un assegno annuale dal proprietario della mandra, il quale provvede loro anche il vitto, pane, olio, sale, ecc.

Alla fine della primavera, come già fu detto, le mandre degli ovini (masserie) emigrano verso le località montuose della Sabina e dell'Umbria.

Le razze dominanti sono la Vissana e la Sopravvissana, oltre a qualche meticcio ottenuto da razza spagnuola.

Non si sono avuti dal Governo individui riproduttori.

Le località non coltivate accolgono un certo numero di capre, numero però limitato, ed è da queste appunto che i piccoli paesi hanno il latte per il giornaliero consumo. Si fanno anche i formaggi.

Confinate le capre in tali località non arrecano danni, anzi sono di utile abbastanza sentito.

Razza suina. — L'allevamento dei suini si fa sopra vasta scala e nelle macchie e nei pascoli in branchi assai copiosi e all'aperto, e sono poi spinti ai mercati ed alle fiere, per la vendita sia in drappelli, sia al minuto ai proprietari, od ai mezzadri che poi ingrassati li macellano. Anche l'allevamento sparso e frazionato ha una certa importanza.

La razza è forte, robusta, di mediocre statura, con muscolatura bene sviluppata,

non suscettiva però di molta pinguedine: il mantello è nero, le setole folte e ispide, il carattere fiero per sua natura e poco idoneo alla educazione. Le carni sode e sapide ci danno degli eccellenti presciutti; non si prestano però a quelle preparazioni insaccate che rendono tanto stimati i suini delle Romagne e delle provincie modenese e parmense.

Non si sono avuti soggetti riproduttori dal Governo, ma però il nostro Comizio da qualche mese ha fatto acquisto di un verro e di due scrofe della razza casentina allo scopo di migliorare la razza attuale con incrociamenti e mettere in vendita allievi della razza introdotta. Ha costruito ancora un porcile modello per ricovero dei suini acquistati.

Dal sistema dell'allevamento è facile intendere ancora il genere di alimentazione delle nostre mandre suine che nelle macchie trovano ancora a suo tempo abbondantemente giande e castagne.

Pollami e conigli. — Il pollame, fido compagno dell'agricoltore, viva egli aggregato nei paesi o nelle case campestri, ha da noi quella sola importanza che è indispensabile al consumo locale sia delle carni che delle uova. Quei paesi però del circondario che si trovano in maggior vicinanza della linea di ferrovia che volge alla Capitale cominciano già ad esportare verso quel gran centro di consumazione i prodotti dei loro pollai. Non mi è noto che razze speciali e pregiate di galline, siano coltivate in una scala tale da fare di questo allevamento un'industria, nè che, anche colla razza comune, vi siano pollai industriali e ben governati.

L'allevamento del tacchino (*Meleagris gallo pavo*) ha un certo sviluppo e spinto a strupi di circa 100 capi viene condotto al capoluogo, acquistato dai macellai e largamente venduto.

All'allevamento del coniglio ha pensato saggiamente il nostro Comizio, che sempre ha curato di migliorare tutte quelle industrie agrarie, dalle quali il circondario poteva trarre profitto. Fu dunque nel 1874 e 75 per cura di lui edito un manualetto relativo all'allevamento di questo utile roditore, manualetto del quale fu a me affidata la redazione. Contemporaneamente il Comizio acquistò soggetti propagatori di tre razze pregiate, la *grigio-argentata* (Chancillas), la *grigia* (Petit-gris) e la *Ariete* (Bellier) razze che per alcuni anni il Comizio stesso allevò in gabbie vendendo a prezzo relativamente assai basso i giovani conigli appena atti alla riproduzione. Ottenne così di veder sorgere qua e là delle piccole conigliere, le quali sono, è da sperarsi, destinate ad avere poi quello sviluppo che merita una industria tanto rimuneratrice.

Fuori di queste razze, non vi è nel circondario allevamento di conigli, giacchè non meritano certo questo nome povere famiglie di meschini individui, allevati nelle stalle, in oscuri locali, intristiti da una vita misera, preda dei sorci e dei gatti, non sorvegliati, non custoditi.

Insetti utili: Baco da seta. — Tolgo i dati che seguono intorno a quest'industria da una relazione inviata dal nostro Comizio alla R. Stazione Bacologica di Padova nel giugno scorso.

La razza preferita e quasi universalmente diffusa, è la razza gialla indigena, le quale è pregevolissima pel ricco bozzolo e per la morbidezza e tenacità della seta. Le razze giapponesi non hanno mai allignato con una certa persistenza e vanno anche scomparendo le razze ibride ottenute dalle farfalle nostrane incrociate colle giapponesi.

La industria serica ha una importanza assai limitata da noi. Di fatto la campagna serica del 1878 diede pel circondario intero la cifra di soli 16,000 chilogrammi di bozzoli, nè quella dell'anno corrente (da quanto si può arguire dalle notizie attinte) la supererà di molto. Siamo ben lontani dall'avere qui quella tendenza,che si ha in altri paesi per questa industria e, fatte poche e lodevoli eccezioni, la maggior parte di coloro che allevano bozzoli sono completamente digiuni di quelle cognizioni che sono altrove popolari, e che sono tanto necessarie in pratica.

La maggior parte dei bachi da seta sono allevati nelle case dei proprietari, o degli amatori; qualche rara volta da contadini.

Non mi è noto che esistano bigattiere, se non una qui in Viterbo.

Il seme o è direttamente confezionato nel paese, e questo era quello che più universalmente si praticava anni or sono, o è procurato dal di fuori confezionato a sistema cellulare, ed è quello che cominciano ora a fare i proprietari intelligenti.

Apicoltura. — Si può dire che tale industria manchi da noi, giacchè non può dirsi coltivare le pecchie il riscontrarsi in alcune case coloniche qualche alveare a forma antica, abbandonato a sè, e dal quale si ritrae vantaggio unicamente uccidendo gli insetti.

Anche qui il Comizio prese parte attiva, e l'insigne Don Giotto Ulivi due anni or sono venne a Viterbo invitato dal Comizio medesimo e tenne due conferenze sui metodi razionali apistici, sui telai a favo mobile, e sulla storia naturale di questo imenottero.

Però l'opera dell'ottimo e dotto parroco del Mugello, la solerte azione del Comizio, le spese incontrate non diedero corrispondente frutto. Le cose rimasero stazionarie.

INDUSTRIE DERIVANTI DAGLI ANIMALI.

Caseificio e sua importanza in ciascuna zona. — L'industria dei formaggi è una di quelle che hanno maggior importanza nel circondario nostro e costituisce un ramo discreto di esportazione. I formaggi però si fabbricano esclusivamente col latte degli ovini, e quindi nelle masserie e sotto le capanne dove albergano i pastori. Formaggi con latte di vacca non so che se ne facciano, od almeno, se ciò è, non è mai nel senso industriale ed agricolo.

La confezione dei formaggi è praticata con metodi assai semplici, che si riducono alla quagliatura del latte a mezzo del quaglio animale, e questo è dato dallo stomaco degli agnelletti (abbacchi) e dei capretti, facendolo seccare da prima sul tetto della capanna, indi pestandolo e e riducendolo a formelle. I formaggi ottenuti si salano e per circa quindici giorni si conservano in capanna, maneggiandoli di tanto in tanto in luogo oscuro ed asciutto. Poi, o vengono portati ai paesi o acquistati sul luogo da negozianti.

La maggior parte del prodotto esce dal circondario, spesso anche dalla provincia, qualche volta dal Regno.

La media produzione del formaggio è considerata a chilogrammi 3,300 al giorno ogni 100 pecore per mesi 5. È facile arguire la cifra media per il circondario intero. Difatti il numero degli ovini essendo di 174,089, la produzione del formaggio può calcolarsi in chilogrammi 861,300 per ogni stagione, cioè da un parto all'altro.

Già più sopra ho accennato che la produzione del burro non può considerarsi qui da noi come un'industria. Sono però in debito di ricordare alcuni speciali produttori di burro ottenuto con latte di vacca. Essi sono: il signor Filomati a Ronciglione, i signori Lucchesi e Lainati a Viterbo, il signor commendator Cencelli a Fabrica di Roma, il signor Fantini a Caprarola.

Il latte munto viene raccolto in vasi di rame stagnati, e lasciato in riposo viene poscia scremato, e la crema introdotta nel barile imperniato al quale viene impresso un moto di rotazione. È il medesimo sistema che vidi nelle cascine del basso Piemonte.

Alcuni di questi proprietari tengono nelle stalle le loro vacche; altri le tengono invece all'aperto.

Lana. — Anche questa della lana è una produzione che si esporta dal circondario non solo, ma dalla provincia e dal Regno.

Calcolano i proprietari di ritrarre per ogni anno circa un chilogrammo di lana per ogni capo, lo che darebbe una media annuale di chilogrammi 174,089.

L'epoca della tosatura è il maggio, il modo di eseguire il lavaggio si è mediante il così detto *salto*. Di mano in mano che le lane vengono tosate si mettono in sacchi di tela, e vengono poi vendute.

Le specie di assortimento sono le *bolognole*, le *vissanelle*, le *vissane* e le *sopravvissane*.

Pongo termine a questo argomento col seguente specchietto che dà il prezzo medio delle lane e quello speciale del 1878, quale mi fu gentilmente comunicato dal Comizio agrario:

Prezzo delle lane.

Qualità delle lane	Prezzi medi — Lire	Prezzi del 1878 — Lire	Osservazioni
Bolognole	335	330	Per ogni 100 chilog.
Vissanelle	365	370	Idem
Vissane	385	390	Idem
Sopravvissane.	400	400	Idem

Cuoio. — La industria della concia delle pelli è abbastanza viva nel capoluogo del circondario e dà prodotti notevoli sia dal lato della robustezza e della durata, che dal lato della bella apparenza. Alla Esposizione agraria industriale tenutasi nel giugno scorso per cura della Società di mutuo soccorso fra gli operai, i cuoi ed i pellami del signor cavalier Clemente Carletti vennero generalmente lodati ed anche premiati. La produzione però delle pelli conciate e dei cuoi è inferiore ai bisogni del circondario, sicchè il genere è importato in quantità abbastanza notevoli.

IGIENE DEL BESTIAME.

Veterinari e condotte veterinarie. — Ad eccezione dei tre capoluoghi di mandamento: Viterbo, Toscanella e Montefiascone, non vi sono nel circondario condotte veterinarie.

Epizoozie. — Nei branchi dei bovini che pascolano, principalmente nella regione maremmana, vanno di tanto in tanto regnando le affezioni carbonchiose e le tifiche. Con intensità anche maggiore l'angina e le spleniti carbonchiose nei maiali, massime nella Teverina, regnano e qualche volta determinano mortalità rapidissima di intere mandre e spessissimo occorre che le Commissioni sanitarie municipali ed il Consiglio sanitario di circondario si occupino di così gravi argomenti.

Anche la scabbia o rogna va serpeggiando fra gli ovini e spesso le autorità sanitarie sono obbligate a descrivere zone determinate di pascolo alle pecore infette affinchè il parassita non si diffonda.

Sale pastorizio. — Come di altri argomenti di vero e reale interesse agrario, si è occupato il nostro Comizio della diffusione del sale pastorizio anche come agente tanto attivo per mantenere ed accrescere la secrezione lattea. Anche dai nostri veterinari si è fatto ogni meglio per giungere a questo scopo. Il sale pastorizio venduto da questo magazzino e dispensa dei sali è in quantità assai piccola. Ecco alcuni dati che debbo alla gentilezza del signor magazziniere e che confermano l'asserto, quantunque quelli che hanno avuto ricorso al sale abbiano toccato con mano che gli animali si mantengono meglio sani, che il loro appetito è sostenuto, e che la secrezione lattea aumenta sotto l'uso di esso.

Quantità di sale pastorizio venduto dal R. Magazzino di Viterbo.

Anni		Sale pastorizio venduto
1876	Chilog.	987
1877	»	745
1878	»	965
Totale . . .	Chilog.	2,697

Malattie del baco da seta. — La atrofia prevaleva negli anni passati, ora invece prevale la flaccidezza. Ho già accennato che, generalmente parlando, e fatta eccezione dei coltivatori intelligenti ed istrutti, la popolazione non può paragonarsi per la pratica delle abitudini del baco da seta, pel maneggio e le cure dell'allevamento dell'insetto colla popolazione dell'Alta Italia. Si sa che primissima cura del bachicultore si è quella di procurarsi del seme immune da malattia e di provenienza sicura: si sa che spesso il seme ottenuto dal propagarsi di una stessa famiglia a poco a poco deteriora e perde della sua resistenza agli agenti morbosi. Ad onta di ciò molte, massime piccole, partite di bachi sono fatte schiudere da seme di incerta provenienza ed acquistato sulla lealtà e buona fede del venditore, con quella fiduciosa confidenza, che si soleva praticare prima che le nostre belle razze fossero state côlte dalla infezione.

Conseguenza naturale di ciò è che spessissimo, piccole sì, ma molteplici partitelle di bachi allevati nelle case di artigiani, e sulla buona riuscita delle quali si erano fondate tante speranze, dopo tre o quattro giorni dopo l'ultima muta cominciano a intorpidirsi e diventar molli e finiscono per flaccidezza.

Però, e l'ho già detto più indietro, si comincia da possidenti intelligenti a far compera di seme selezionato, e che abbia garanzia di buona riuscita.

Sistema di coltivazione e rotazione.

Le colture si possono per estensione dividere ragionevolmente in tre classi, grande cioè media e piccola cultura. Nella prima colloco i latifondi, posti generalmente ad una certa distanza dall'abitato, quasi mai tenuti dal proprietario, ma ceduti in affitto ad industriali (mercanti di campagna), i quali ne traggono il miglior profitto, in rapporto, s'intende, alle condizioni del suolo, alla malaria dominante, alla scarsezza delle braccia, alla deficienza dei concimi, alla poca viabilità, alla mancanza di strade ferrate, alla scarsezza non solo di acque irrigatorie, ma potabili ancora ed infine alla abitudine regnante. Tali latifondi (detti anche *tenute*) non sono date a mezzadri o a terzo, ma il proprietario o l'affittaiuolo a mezzo di opere pagate fanno i lavori necessari per averne poi tutto il raccolto. Si usa però anche assai di sovente dai proprietari o dagli affittaiuoli di distribuire quella parte di terreno cui tocca per rotazione la coltivazione a grano, a dei coltivatori perchè la coltivino, cedendo poi loro una parte del prodotto. Ecco le regole che reggono questa specie di colonia.

Il padrone, o l'affittaiuolo dà il terreno, il seme, le spese tutte occorrenti per i lavori di maggese e per quelli necessari alla semina. Il resto delle lavorazioni, quali la sarchiatura (terra nera), la mondatura a mano (mondarella), la mietitura, la trebbiatura, ecc., spettano al contadino, il quale ha il quarto del prodotto del grano. Se il padrone fa trebbiare a macchina, fa pagare una quota fissa al contadino per ogni sacco di grano. Del pari il padrone ha un compenso dal contadino se questo si serve di carri e di animali da tiro per condurre il grano all'aia.

In tali terreni si possono ridurre a tre le produzioni, e cioè il frumento, il fieno, i prodotti primari e secondari delle mandre depascenti, ovini, bovini, suini ed equini.

La rotazione è generalmente triennale, qualche volta anche quadriennale, ed eccezionalmente di durata più lunga. Negli anni di riposo si ha il raccolto del fieno e quello più sentito delle mandre pascolanti che ridonano parte di quanto prendono dal terreno, al terreno stesso colle egestioni. Ho già parlato a suo luogo dei prodotti degli animali, del caseificio, della lana, ecc., nonchè della razza dominante degli animali stessi.

Ogni ettaro seminativo di tale coltura importa circa ogni anno la spesa complessiva di lire 150. Un paio di bovi da lavoro bastano in media a 35 ettari di tale coltura, che come si vede è veramente estensiva. Un tal genere di coltura a prima vista e a chi non abbia pratica di queste località, presenta certamente inconvenienti assai seri, sia per la vistosità del capitale impiegato in animali, sia perchè un sistema di coltivazione intensiva obbligherebbe il suolo a dare un prodotto maggiore. Ma in agricoltura (che appunto per ciò è un'industria e non un'arte) conviene innanzi tutto tener

conto della economia, del migliore e più facile reddito, non che delle condizioni complessive relative al suolo, al cielo, alle braccia, alle viabilità, ecc. come sopra ho detto. Ho detto altrove, nè qui torna necessario ripeterlo, quali cause facciano preferire questo genere di coltura, primissima fra le quali la scarsezza della mano d'opera, e la troppo vasta proporzione che dovrebbero prendere i lavori di bonifica, di livellazione, di scolo, di condutture di acque potabili, ecc. per rendere stabilmente, igienicamente abitabili queste vaste plaghe di territorio d'onde la febbre maremmana espelle appena cessati i lavori i coltivatori.

Nella media coltura pongo i poderi posti ad un raggio non molto esteso dai paesi dove oliveti, vigne, e qualche volta terreni irrigui (detti fra noi orti) dividono il suolo colle colture a grano, a granturco, a canape, a lino, a leguminose. Qui la coltura è intensiva o quasi, si ha il grano per rotazione biennale, alternato cioè con una leguminosa, fava il più delle volte. Si concima facendo uso del concime di stalla, del sovescio di leguminose (lupini o fave) e dei lupini stessi cotti innanzi perchè non germoglino. Perchè però tale sistema di coltivazione sia attuabile fa d'uopo che il fondo abbia un buon terreno coltivabile profondo e ferace. Quando tali condizioni non si possono verificare la rotazione diventa triennale, vale a dire un anno si ha il grano, dopo il sovescio di una leguminosa, nel secondo e nel terzo il riposo, se pure non si ha in uno di essi un raccolto di fave o di lupini. Se i terreni sono irrigui si alterna grano a canape, o lino, fagiuoli, granturco, avena, ecc.

Questi poderi hanno, generalmente parlando, una casa colonica dove la famiglia del lavoratore risiede; non sempre però, chè spesso il colono risiede nell'abitato e di là si reca al podere che gli è toccato a mezzadria.

Dalle informazioni che ho assunto, ogni famiglia ha in genere 10 ettari di terreno da coltivare (a meno che non sia ad *orto*, nel qual caso una famiglia in media ha da due a tre ettari solamente), e per ogni 24 ettari occorre un paio di bovini da lavoro.

La piccola coltura è costituita da piccoli appezzamenti di terreno qua e là sparsi, il più delle volte conquistati mediante enfiteusi o canoni, oppure frazioni di estese possidenze date a lavoro mediante il pagamento annuo di una quota fissa in denaro, o più spesso di una parte aliquota del prodotto del suolo, così come è in natura. Tali cessioni, durature uno o più anni, sono ora volontarie per parte del possessore, ora forzate, legate cioè a certi diritti comunali, a concessioni speciali fatte in altre epoche dai Pontefici a danno dei feudatari o vassalli. Avrò d'uopo a suo tempo di tornare su questo argomento. Questi piccoli appezzamenti di suolo si reggono ora a coltura estensiva ed ora a coltura intensiva, a seconda delle località e dei sistemi che reggono la concessione. Valga qui a schiarimento un esempio: Vi sono comuni nei quali ogni anno si estraggono a sorte i comunisti e loro si assegna una certa estensione di suolo di proprietà di qualche illustre famiglia, una volta signora del luogo, coll'obbligo di coltivarla, seminarla a proprie spese e pagare poi una quota in grano (da 1[6 ad 1[16 del raccolto) alla casa cui spetta il diretto dominio. Finito l'anno, al coltivatore tocca un altro appezzamento, e il terreno sta in riposo dai tre ai quattro anni, servendo solo di pascolo. Tali piccole colture sono adunque rette da sistema estensivo. Invece talora accade che il proprietario, il comune, ecc., ceda ad una fami-

glia in enfiteusi, con un determinato canone o in danaro o in genere, proporzionato o no al raccolto, una certa estensione di terra per un numero determinato di anni, od anche senza limiti, ed allora il coltivatore, al quale l'appezzamento viene ad essere dato quasi in proprietà, si studia di trarne il maggior lucro possibile, anche a costo di spese o di lavoro. Quindi la coltura intensiva, nel senso di alternarsi il grano ad una leguminosa; quindi l'impianto degli oliveti e dei vigneti, che formano tanta importanza nel reddito del nostro suolo.

Non mi consta che si siano abbandonate le coltivazioni di piante speciali, chè troppo complesse sono le cause più sopra accennate, le quali fanno preferire i sistemi agricoli che da noi sono in vigore. Per quello che spetta al tabacco, credo che siano due principalmente le cause che fanno sì che questa coltivazione non si estende, e lo accenno sulla base dei fatti, perchè appunto il nostro Comizio si è trovato in circostanze di dover appianare delle controversie insorte fra i coltivatori e l'agenzia delle coltivazioni. Innanzi tutto i coltivatori si sono lagnati che nella stima dei loro prodotti in tabacco, troppa quantità, a loro giudizio, sia passata in 3ª categoria, sicchè le somme pagate loro dall'agenzia non rappresentano una rimunerazione sufficiente a ricompensare le spese di coltivazione, la mano d'opera, la responsabilità e le noie di una sorveglianza continua, inseparabile del resto dagli inceppamenti che sono posti a questa industria. In secondo luogo la qualità del seme viene loro imposta dalla agenzia, e per conseguenza sono obbligati a coltivare una piuttosto che un'altra varietà e specie di tabacco, sicchè (a detta loro) ne scapitano nell'interesse, perchè costretti a prodigar le cure a specie, a varietà che dà meno lucro delle altre affini. È certo che viene imposta sempre la qualità del seme, senza tener conto se convenga alle qualità del suolo e del clima. Ho più sopra, e quando me n'è caduto il destro, accennato alle relazioni che esistono fra il genere di coltivazione e la distanza delle case degli agricoltori. È certo che se il territorio fosse sparso di case coloniche (come è, per esempio, nelle Romagne e nelle Marche), la coltura intensiva prenderebbe il sopravvento e la estensiva andrebbe scemando; ma perchè ciò si ottenga, perchè cioè le case rurali siano frequenti e lungi dai centri abitati, sono da vincersi difficoltà di somma importanza, principali delle quali sono, come già altre volte ho detto, la malaria, la deficenza di acque potabili, la scarsezza della popolazione agricola, la viabilità rurale in condizioni veramente deplorevoli. Più innanzi dovrò tornare sull'argomento, indicando i miglioramenti possibili e che possono essere con una certa facilità ottenuti.

Per ciò che spetta alla mano d'opera ausiliaria del lavoro agricolo, basta dare un'occhiata alla tavola n. 2 e confrontarla con quella che porta il n. 6 per vedere quanto scarseggi da noi in confronto di altre regioni. Di fatto in tutto il circondario si hanno 33,981 braccianti nel qual numero entrano 12,337 donne, e ciò per una estensione di ettari 278,595 dalla quale deducendo anche ettari 78,112 di superficie coperta di vegetali legnosi (quantunque molti boschi di alto fusto, detti a *macchia rada*, siano seminativi) si hanno sempre ettari 200,483 di terreno quasi tutto coltivabile da mettere in confronto col numero dei braccianti stessi, confronto che dà la esigua cifra di appena 17 braccianti (16:95 esattamente) per ogni chilometro quadrato.

La mano d'opera ausiliaria scarseggia dunque grandemente e quindi è assai cara; donde ne viene negli operai la pretesa di esorbitanti salari e nei proprietari od affit-

taiuoli la necessità di doversi sobbarcare a spese gravissime ed alle esigenze dei braccianti. nel tempo dei maggiori lavori rurali.

Da ciò ancora l'accaparramento dei lavoratori, naturalmente per le grandi culture a sistema estensivo. Esso si fa in genere nel Natale e si riferisce: 1° agli operai mietitori; 2° ai bifolchi per le lavorazioni coll'aratro; 3° ai manuali d'ata per la trebbiatura; 4° ai vetturali di trasporto incaricati di condurre ai magazzini il grano nei sacchi.

Giacchè sono sul parlare della mano d'opera ausiliaria fa d'uopo ricordi come bande, anche numerose di braccianti, specialmente delle Marche, Umbria e della provincia di Aquila scendano da noi nel tempo della mietitura ed a loro nelle grandi tenute sia specialmente affidato il lavoro del mietere e la falciatura. Del pari anche in primavera nel tempo della potatura qui si raccolgono strupi di contadini delle provincie toscane principalmente, e si usino in simili lavori agricoli nei quali, o non abbastanza destri, o pel poco numero insufficienti, non riescano i nostri braccianti.

Ho detto più sopra che dove si possa facilmente avere dell'acqua irrigua, la coltivazione assume il carattere di veramente intensiva, e si hanno gli orti. Non mi par necessario insistere ancora sull'argomento.

Irrigazione.

Avrò ben poco da aggiungere su questo argomento a quello che ho detto nel capitolo antecedente, ed anche qua e là nel corso di questo scritto. Ecco per tanto lo stato delle nostre campagne per ciò che spetta alla irrigazione.

1° Non vi è vera e reale coltura umida nel senso vero della parola, cioè non prati irrigui estivi o iemali, non risaie, non insomma quell'uso di acque irrigue che distingue l'agricoltura di altre regioni. Fanno solo eccezione, a mia conoscenza, alcuni prati estivi o iemali in quel di Ronciglione, ai quali serve l'acqua tratta dal lago di Vico, dopo che questa ha servito agli usi industriali di alcune cartiere e di qualche ferriera, ed alcuni prati nel territorio di Viterbo (proprietà Scerra) che sono irrigui per l'acque dell'Urcionio, il quale anzi conduce a questi prati gran parte dello spurgo della città.

2° I campi irrigui sono generalmente parlando sempre assai limitati (da uno a tre ettari) e formano parte integrale nella media cultura, costituendo una parte di un podere più grande a cultura asciutta. Ciò è consentaneo alla natura accidentata del territorio. Di fatto molti poderi hanno qualche parte che giace in una piccola valletta, e là si possono raccogliere le acque che vengono da località e più alte.

3° Come dissi altra volta, in queste località irrigue la cultura si alterna fra grano, canape, granturco, lino e fagiuoli, generalmente a rotazione biennale con abbondanti concimazioni e sovesci.

4° Non vi sono canali irrigatori di sorta, le acque si hanno da sorgenti (spesso minerali e termali) o da fonti naturali sgorganti in località più alte.

5° Non esistono consorzi veri per la irrigazione. O l'acqua spetta ad un unico proprietario e ne fa l'uso che vuole, o per antiche usanze, spesso neanche sanzionate

con pubblici atti, un podere possiede il diritto di alcune *ore* di acqua per determinati giorni della settimana. Sono quelle che diconsi acque *lezionate*.

6° Per queste ragioni è facile intendere come non si possa stabilire con esattezza l'ampiezza di un podere irriguo normale: la quantità di acqua occorrente per unità di superficie: il prezzo di essa ecc.

Però è facile intendere che la possibilità di irrigare accresce notabilmente il prezzo di un podere a parità, s'intende, di circostanze.

Ma perchè la irrigazione si estendesse, si richiedono forti spese, spirito di associazione, abbondanza di braccia, cose tutte che qui da noi fanno difetto. Vasto tratto del circondario, nel mandamento di Toscanella, potrebbe esser reso irriguo dal fiume Marta, ma all'opera vasta anzichenò ostano le medesime ragioni, e l'utile comparativamente soddisfacente che si trae dai campi senza tali lavori.

Pozzi artesiani non esistono.

Non essendovi cultura nel senso agricolo, degli agrumi, non è possibile parlare di irrigazione nel senso proficuo ad essa.

Opere idrauliche di scolo e bonifiche di terreni paludosi e acquitrinosi.

Niuna di queste opere fu tentata da noi. Solo per debito di storia debbo qui ricordare come alcuni anni or sono fu presentato al Comizio agrario nostro un progetto per abbassare l'attuale livello del lago di Bolsena, affine di guadagnare una zona di terreno coltivabile intorno al lago. Fu il Ministro di agricoltura che interpellò il Comizio sulla utilità o meno di un tal progetto rispetto alla agricoltura locale, ed anche alla pubblica igiene. Il Comizio adunò generale assemblea de' suoi azionisti perchè discutesse la cosa e pronunciasse su tale materia con tutta quella serietà che l'argomento esigeva.

Però dopo lunga discussione il Comizio rigettava il progetto, perchè da noi non fa al certo difetto la superficie territoriale agricola, sibbene le braccia, talchè maggior quantità del territorio potrebbe essere coltivata, od almeno coltivata meglio la parte che si coltiva. Non meritava dunque la pena di esporre i paesi rivieraschi dell'ampio lago (Montefiascone, Marta, Capodimonte, Valentano, Latera, Grotte di Castro, San Lorenzo, Bolsena) alla malaria che sarebbe stata la conseguenza dell'asciugamento di vasta porzione di scolo. Il progetto pertanto non ebbe effetto.

Fognature tubolari e drenaggi non furono mai in alcun modo tentati nel circondario.

Concimi.

Anche su questo argomento avrò poco a dire avendone già discorso nelle altre parti di questo lavoro. Nella cultura estensiva il ridono alla terra della primitiva fertilità è affidata agli agenti naturali, che disgregano il suolo, provocano la scomposizione delle roccie, determinano ossidazioni ed altre combinazioni chimiche, che hanno per risultato di rendere solubile ed assimilabile la silice, gli alcali ed i fosfati, e di fissare l'ammoniaca che le acque pluviali conducono sulla terra. Oltre a ciò si fa calcolo

delle egestioni dei bovini e degli ovini depascenti sul territorio negli anni di riposo, e nel sovescio delle piante da foraggio spontaneamente crescenti, e che le lavorazioni preparatorie alla semina sotterrano.

Resta solo a dirsi delle concimazioni dei poderi a coltivazione semi-intensiva, ed a coltivazione totalmente intensiva (orti). Per questi, lo dissi già, si fa ricorso principalmente ai sovesci che sono di *radici*, di *fave*, di *lupini* e qualche volta ancora di *rape*. Oltre a ciò, e massime per gli oliveti, si ricorre ai lupini (semi) bolliti che si sotterrano. Per rispetto ai conci di stalla sono ben pochi i poderi a media cultura che abbiano stalla e bestiame, e dove ciò sia, il concime naturalmente viene portato sui campi, al pari di quello delle stalle dei maiali e dei pollai.

Non è molto tempo che non si apprezzava menomamente il concime che si ritrae dalla spazzatura della città e delle case. Ora però vi è un certo risveglio su questo ramo e questi residui vengono venduti ed anzi sono ricercati.

Però è d'uopo confessarlo che dal lato dell'apprezzare, preparare ed utilizzare i concimi, la nostra agricoltura ha anche molto da apprendere e molto da fare prima di mettersi su questo rapporto al livello delle provincie della media e dell'alta Italia.

Da quanto ho detto è facile intendere come non mi sia possibile dire in che maniera il concime stesso sia manipolato.

Per lettiera si usa la paglia del grano e raramente le stoppie, che il più delle volte vengono incenerite sul campo per ridonare le sostanze fisse al suolo con maggiore prontezza.

Degli stabbi, dei sovesci, dei riposi ho detto, per riguardo alle colmate solo mi è noto di qualche limitata località, dove si pratichino usufruendo le acque dell'Urcionio, quando che per abbondanti piene sono rese torbide e limacciose.

Generalmente parlando non si trae profitto alcuno dalle acque di scolo, da quelle delle fogne, dei paesi, dei macelli, ecc. come delle materie reiette. Solo delle acque dell'Urcionio che attraversa Viterbo, raccogliendo i detriti delle strade, di qualche cloaca e quelli del macello pubblico (*matatoio*) si giovano alcuni ortolani che si trovano sul corso del torrentello e più poi di tutti gli eredi Scerra, il cui padre seppe condurle a fecondare un terreno quasi deserto e a convertirli in istupendi prati irrigui come sopra ho accennato.

Le ossa pur troppo sono raccolte in Viterbo e comprate da trafficanti e spedite fuori del circondario e credo fuori di Stato. Negli altri comuni non se ne fa conto.

ISTRUMENTI E MACCHINE AGRARIE.

Gl' istrumenti e le macchine che si adoperano nei lavori preparatorî per la cultura sono: aratro comune, vanga o zappa, sia semplice o a lama intera, sia a bidente.

L'aratro comune è tutto in legno, meno il vomero che è in ferro acciaiato: è a bure lunga e rigida: l'orecchione è costituito da un pezzo di asse o tavola.

La vanga e la zappa semplice o a lama intera non offrono nulla di particolare.

La zappa a bidente solo offre la particolarità, se può chiamarsi tale, di avere i rebbi non prismatici, ma piani della lunghezza di centimetri dodici.

Gli strumenti a mano, vanga, zappa, ecc. si adoprano in genere nella piccola cul-

tura, specialmente nei vigneti, oliveti ed orti, le quali culture si esercitano ordinariamente nei pressi dei centri popolati.

L'aratro si adopra nella media e nella grande cultura, che da per tutto il circondario (come più volte fu detto) si trovano nelle zone più o meno, ma sempre lontane dai centri abitati. Sono assai rari i coltri ed aratri perfezionati.

Le macchine seminatrici sono affatto ignote.

I lavori di coltivazione o di mantenimento, che esigono le diverse coltivazioni durante la loro vegetazione, si eseguiscono tutti con zappette a braccia di uomini, donne e ragazzi.

Lo stesso dicasi per le macchine destinate alla raccolta, mietitrici, falciatrici, ecc. La mietitura dei cereali si fa colla falcetta a mano: la falciatura delle erbe con la falce fienaria.

Vi è qualche trebbiatrice a vapore: vi sono ignote le trebbiatrici a mano. Di queste ultime un solo proprietario ne possiede due.

Vi è pure qualche sgranatrice da granturco.

Per gli strumenti e macchine da granaio si è visto solo qualche ventilatore.

Ho già altrove detto che qualche proprietario ha cominciato ad introdurre degli strumenti per la confezione del vino quali pigiatrici meccaniche, torchi in ferro di grande potenza, ecc.

Non si può affermare se le macchine trovino, o meno, favore presso gli agricoltori: solo si può dire che le pochissime introdotte fanno il prò degli introduttori, ma l'esempio pare che non ecciti emulazione.

Istruzione tecnica ed incoraggiamenti.

Sono troppo pochi anni da che da noi esistono scuole tecniche, ed un istituto perchè da simile istruzione la nostra agricoltura abbia potuto riportare dei veri e reali vantaggi. È però fuor di dubbio che i giovani licenziati in agrimensura dal nostro istituto, appartenenti per la massima parte a vari comuni del circondario, eserciteranno una azione salutare sulle pratiche agrarie vincendo pregiudizi, combattendo viete ed antiche abitudini agricole, suggerendo ed attivando quelle migliorie che sono frutto dell'insegnamento che alla scuola di agraria hanno appreso.

E sono tali antiche abitudini, simili tradizionali costumanze, che, unite alla mancanza di iniziativa e di spirito di associazione, nuociono in modo considerevole alla nostra agricoltura. Più avanti indicherò in che specialmente consistono e quali sarebbero i rimedi possibili.

Per rispetto al nostro Comizio egli va lentamente incontro alla propria fine, come molte di simili istituzioni e ciò per graduato diminuire dei soci e per il progressivo assottigliamento degli assegni di sussistenza dei molti comuni del circondario. Non bisogna dimenticare che forse si pretese troppo dalla istituzione del Comizio, che si credè che egli potesse fare più di quanto era in poter suo, e che, credo inutile nasconderlo, pur troppo fra noi le associazioni cittadine a poco a poco tutte languono e muoiono.

Oltre a ciò havvi, generalmente parlando, e fuori di alcune onorandissime ecce-

zioni, una indolenza generale, una certa inerzia, una certa renitenza ad abbracciare le novità in agricoltura di qualunque specie siano, anche se da altri provate vantaggiose.

Ciò nullameno l'opera del Comizio negli otto anni di vita, che ormai conta fu attiva ed operosa quantunque in fatto di risultati pratici poco abbia potuto ottenere. Do rapidamente un cenno di quanto principalmente esso abbia fatto, o proposto, e dei vantaggi ottenuti.

1° *Bullettino mensile agrario.* — Nel 1872 sorse per opera del Comizio un giornaletto di agricoltura che da principio fu ben accolto, poi a poco a poco per deficenza di associati, e per essersi dati all'inerzia i collaboratori, dovè cessare di vivere dopo circa cinque anni dalla sua istituzione.

Il *Bullettino* appariva ogni mese ed ogni fascicolo portava gli atti del Comizio, una memoria o due di agricoltura pratica, spesso qualche nozione elementare di scienza applicabile alla agricoltura, ed una rivista della stampa agraria italiana e straniera. La copertina era consacrata ad annunzi di macchine, di libri, ecc.

2° *Proposta di una società enologica e di una per la utilizzazione dei detriti e reietti della città come concimi.* — Furono fatti studi preliminari ma nulla riuscì perchè non si trovarono adesioni.

3° *Cattedra ambulante di agricoltura.* — Il Comizio nel 1873 fece venire l'egregio professor Simone Lavagnolo, uomo espertissimo di cose agrarie, dotto, modesto, affabilissimo. Cominciò una serie di conferenze agrarie per i proprietari, e degli intrattenimenti pratici per i contadini. Le adunanze da prima poco frequentate andarono deserte dopo qualche tempo, come del pari non furono frequentate delle esperienze pratiche di qualche macchina agraria, di aratri, ecc. dal Comizio tentate.

4° *Vivai.* — Il Comizio prese in affitto una piccola vigna presso la porta della città e là tentò un vivaio di viti dell'Alta Italia (barolo e barbera principalmente), di olivi di qualità pregiata, di frutti, ecc. non che la coltivazione di qualche buona pianta ortense. Però, il contratto di affitto essendo oneroso, le finanze modeste del Comizio non permisero che più oltre corresse l'affitto ed il piccolo podere dovè essere ritornato al proprietario.

5° *Conigliera.* — In questo tentativo riuscì meglio il Comizio, e quantunque non abbia ritratto un profitto tale dalla vendita dei conigli da compensare le gravi spese d'acquisto dei conigli produttori di razza pregiata, e le non men gravi delle gabbie e del mantenimento, pure ebbe la soddisfazione di riuscire a diffondere nel circondario le nuove razze immensamente superiori alle razze già qui stabilite.

6° *Apiario.* — Lo accennai a suo luogo. Venne qui chiamato l'apicultore del Mugello Don Giotto Ulivi, diede conferenze frequentatissime da possidenti e da agricoltori, ma poi in pratica pochi furono quelli che stabilirono nei loro poderi, pochissimi quelli che ancora hanno apiari razionalmente stabiliti e secondo i dettati appresi.

7° *Razza suina del Casentino.* — I soggetti riproduttori di questa razza sono stati quest'anno acquistati dal Comizio allo scopo di diffonderne i prodotti e di migliorare con incrociamenti la razza esistente. Appena il verro sarà giunto all'età conveniente si metterà in atto questo nuovo tentativo.

8° *Dissodamenti a mezzo della dinamite.* — Proposte dal Comizio esperienze di

dissodamento a mezzo della dinamite, l'idea fu accolta con fervore ed ora si fanno le necessarie pratiche per attuarle.

9° *Contratto colonico.* — Pubblicato dal Comizio un premio (medaglia d'oro) per il migliore schema di contratto colonico per il circondario, questo fu conseguito dal signor Luigi Ludovisi col progetto che si unisce a questo lavoro.

10° *Premi annui.* — Ogni anno il Comizio, fino dalla sua istituzione, pubblica un manifesto di concorso a premi consistenti in medaglie di argento e di bronzo per quelli che abbiano in qualche modo giovato all'agricoltura locale. E vi è quindi premio per chi abbia piantato un certo numero di ulivi, di viti, ecc., per chi abbia introdotto qualche nuova macchina agraria riconosciuta di utilità pratica; per il miglior campione di canapa; per il miglior coltivatore di tabacco. Tali concorsi hanno sempre avuto concorrenti, e con tal mezzo si è riuscito a destare una certa emulazione.

Poco ha risentito il nostro circondario dei concorsi agrari regionali, dove pochi furono espositori, fra i quali va ricordato a titolo di lode il signor Cesare Camilli Mangani, il quale ebbe medaglia d'oro per un podere che fu giudicato perfettamente condotto.

Esposizioni agrarie non abbiamo avute se non quella nella scorsa estate promossa dalla Società operaia di Viterbo e dal Comizio agrario nella quale si ebbero esposti vini, olî, grani ed animali che riscossero incoraggiamenti e premi, e che fecero vedere quante risorse dal lato agrario potrebbe avere il nostro circondario se le circostanze gli fossero prospere, e principalmente se abbondassero le braccia, se vi fosse un po' più di risveglio, se la viabilità fosse migliorata, e se godesse di una ferrovia.

Credito agrario.

In alcuni comuni esistono Monti frumentari i quali somministrano grano per le semine, da restituirsi poi al raccolto con un aggio che proporzionatamente si può calcolare al 6 per cento.

Le difficoltà di trovar denaro per l'esercizio dell'agricoltura vanno crescendo di giorno in giorno. Tale difficoltà si rovescia in parte sul proprietario ed in parte sul coltivatore. Per ciò che spetta a quello, egli non ha quasi che la Cassa di risparmio di Viterbo la quale non solo si presta a mutui con lettere di cambio guarentite da nomi di persone solvibili e coll'aggio del 6 0[0 (restando a carico del debitore la tassa di ricchezza mobile), ma fa anche mutui a lunga scadenza mediante ipoteca. Altri istituti di credito non so che esistano nel circondario, ed è già scorso molto tempo da che fu chiuso un ufficio della Banca popolare che era stato qui aperto.

I mutui privati quando non siano fatti con ipoteche e per contratti notarili, massime se sono richiesti per breve tempo, salgono spesso ad un saggio assai grave, massime fuori della città capoluogo dove naturalmente è sempre meno difficile trovare chi dia a mutuo denaro, e dove le relazioni sono più estese. Per rispetto ai contadini, sono quasi in tutto l'anno nella necessità di procurarsi denaro, sia per provvedere alle coltivazioni, sia per sopperire ai propri bisogni. Sono costretti a ricorrere al padrone col quale sono in condizione di debito permanente, ed ove questi non sia in grado di antistare, sono ridotti a ricorrere ad altri per avere denaro o generi alimentari a saggi

che è facile immaginare a qual grado salgano. Vi sono, massime nei piccoli comuni, persone che fanno un traffico speciale su queste ristrettezze della classe agricola, trafficando in frumento, ossia somministrando ai coloni durante l'inverno del grano da restituirsi poi all'epoca del raccolto con un aggio che veramente qualche volta arriva ad essere gravoso all'agricoltore.

Sulla piazza non è raro vedersi l'aggio del danaro arrivare al 12 ed anche al 15 per cento, se al frutto primieramente richiesto si aggiunga la tassa sulla ricchezza mobile, il diritto di senseria ed altre ingegnosissime gravezze.

VIABILITÀ.

La viabilità nell'intero circondario, fa pur d'uopo convenirne, è ancora in condizioni non prospere, quantunque da 20 o da 30 anni a questa parte molto si sia fatto e molto ancora si vada facendo mediante principalmente le strade comunali obbligatorie, che si vanno costruendo e che mettono i vari comuni in relazione mediante strade rotabili, quando che erano congiunti per deplorevoli sentieri pei quali a stento si poteva passare a cavallo.

Le strade vicinali, quelle cioè che danno la comunicazione ai fondi posti fuori del margine delle strade comunali e provinciali colle strade stesse, sono in condizioni deplorabilissime e ridotte quasi a non essere più servibili. La loro manutenzione spettando agli utenti, invece di unirsi in consorzio per sostenere a spese comuni un utile comune, ognuno attende che l'altro spenda prima di spendere esso stesso. Sarebbe a desiderarsi, come dirò a suo luogo, che i Comuni si occupassero seriamente di queste strade.

Ecco ora la tavola della viabilità nel nostro circondario:

Viabilità del circondario.

Indicazione delle strade		Costruite — Chilom.	In costruzione — Chilom.	Studiate — Chilom.	Da studiarsi — Chilom.
Comunali obbligatorie .	1° gruppo	»	»	»	»
	2° gruppo	53	25	43	30
Provinciali		215	»	7	»
Consorziali		106	»	»	»
Nazionali		90	»	»	»
Totale		464	25	50	30

È inutile ripetere qui quello che in tanti luoghi di questo scritto si è detto rispetto alla necessità di una via ferrata, desiderio che ora sembra sia per essere tradotto in atto.

MIGLIORAMENTI RICONOSCIUTI SUSCETTIBILI DI FACILE ED IMMEDIATA APPLICAZIONE.

Da quanto si è andato svolgendo in questo lavoro, il lettore si sarà facilmente accorto che principalmente sotto due forme si svolge l'industria agraria da noi, e cioè la coltivazione estensiva propria delle ampie plaghe che sono lontane dall'abitato, e che per lo più comprendono vasti possedimenti, e la coltivazione intensiva o quasi estensiva che comprende i poderi, le vigne, gli orti, ecc. che sono prossimi ai paesi e che sono tenuti a mezzadria.

Si è già accennato ai fattori principali della coltivazione estensiva e si sono ricordate la scarsezza delle braccia, la malaria, la qualità del suolo, la deficenza di acque potabili, la mancanza di case coloniche sparse, ecc. A togliere di mezzo tali fattori, a migliorare in modo notabile tali condizioni occorrono presidî troppo validi perchè possano essere alla mano dell'affittaiuolo od anche del proprietario. Se queste plaghe una volta furono fertilissime, la popolazione era numerosa, molteplici città e castelli crescevano là, vaste e comode strade le attraversavano, le acque con opere monumentali e grandiose erano sparse dovunque. Per rispetto alla malaria, i boschi sacri, una rigogliosa vegetazione, dovevano sicuramente menomarne od anche eliderne gli effetti. Se si ponga mente alle necropoli gigantesche che quasi ad ogni piè sospinto s'incontrano in quelle regioni, fa d'uopo concludere che una popolazione florente, robusta, attiva, coltivatrice fosse dovunque sparsa e dalla terra essa doveva in gran parte attingere i fattori della sua ricchezza.

Come sono le cose oggi giorno, per ridurre quelle vaste lande a dare il massimo profitto, converrebbe si facessero lavori di dissodamento estesissimi, che si togliessero le accidentalità che vietano il libero corso delle acque, che si rendessero irrigui molti terreni, che potrebbero esserlo, che le vaste tenute si riducessero a poderi, che una popolazione numerosa ne curasse la coltivazione e la produzione. Ognun vede che queste opere non solo superano le forze degli affittuari, ma dei proprietari ancora più favoriti dalla fortuna.

Del resto l'agricoltura, appunto perchè industria, bilancia l'utile colla spesa, e qui da noi, poste le condizioni come sono, il provento che si ritrae e quello che la esperienza insegna essere il maggiore in confronto delle spese che si sostengono.

Però non bisogna negare che a poco a poco la zona di coltivazione intensiva o quasi che cinge l'abitato si va man mano allargando, che sorgono case rustiche, si presenta la colonia, si vedono sorgere oliveti e vigneti dove prima non vi era che la coltivazione estensiva.

In ogni modo non sarà dei miglioramenti di questa coltivazione che converrà occuparsi, perchè di somma entità e di dispendio gravissimo.

Riguardo invece alla coltivazione intensiva dei poderi, sonovi dei miglioramenti attuabili con facilità ancora dai proprietari e che darebbero rimunerazione immediata alla loro attuazione.

Pare che essi si possano compendiare nei presenti, cioè:

1° Presenza nei fondi e custodia nelle stalle del bestiame bovino destinato alle lavorazioni;

2° Cura somma nella raccolta di tutte le sostanze concimanti;
3° Miglioramento delle strade rustiche e vicinali;
4° Miglioramento nella fabbricazione del vino;
5° Maggiore estensione nella educazione del baco da seta e delle api.

È noto che moltissimi dei nostri fondi non accolgono neanche un paio di vacche, e che il colono per le lavorazioni deve pagare la giornata degli animali da lavoro che gli occorrono, e quella dei bifolchi. Nè tale spesa trova un equo compenso nè risparmio: chè molti prodotti secondari dei terreni che potrebbero, almeno in parte, servir di alimento al bestiame vanno per incuria e per mancanza del bestiame stesso perduti. Se si pon mente come sappiano i coloni delle Romagne, della Lombardia ed anche dell'Umbria, quasi senza spesa sostenere il bestiame da lavoro, utilizzando le foglie degli alberi, le vette del grano turco, le erbe che crescono lungo i fossi; si è costretti davvero a deplorare che materiali che potrebbero tradursi in concimi, in latte, vadano perduti. Non insisto ulteriormente su questo proposito, perchè questo bisogno comincia a farsi sentire anche nei proprietari i quali hanno già cominciato a costruire delle stalle e a mettere sui loro fondi quel bestiame che è indispensabile alle lavorazioni. Naturalmente ciò importerebbe la necessità di coltivare un po' di erba medica, di lupinella, di granturco da tagliarsi in erba; ma ciò non riescirebbe certamente a danno delle altre coltivazioni, ma sibbene ad utile per la produzione dello stallatico che ne risulterebbe.

È fatto veramente deplorevole che tanto poca cura si prenda per raccogliere le sostanze concimanti, massime le egestioni umane nei centri un po' cospicui di popolazione. Tali sostanze vanno sempre perdute e potrebbero ridare ai fondi tale fertilità da permettere una coltura assai più produttrice. Dissi già a suo luogo di questo danno, al quale debbesi aggiungere quello della perdita dei fosfati delle ossa che vengono esportate dal nostro circondario. Su tale argomento è da deplorarsi ancora il non vedersi quasi mai nei fondi nostri delle concimaie ben fatte e ben tenute. Le concimaie o mancano affatto, o sono così mal tenute che non danno il profitto che dovrebbero dare. È forza convenire che se il contadino raccogliesse e mettesse in uso tutto quanto può convertire in letame, se ogni proprietario potesse far portare sul fondo le egestioni della casa, le spazzature, le ossa, i residui delle ceneri che servirono per i bucati, la fertilità dei nostri fondi sarebbe straordinariamente accresciuta.

La condizione infelicissima delle strade vicinali (quelle che servono solo di sbocco ad un certo numero di proprietari) è del pari una delle cose deplorevoli per noi. Non vi è spirito di associazione fra i proprietari vicini che usano della medesima strada. Ognuno aspetta che l'altro migliori la via, si rifiuta di spendere, e così di anno in anno lo stato della strada si deteriora. In alcune ormai non è più possibile passare se non a piedi; altre in inverno diventano corsi d'acqua. Mancando questo spirito di associazione, farebbe d'uopo che i Comuni prendessero la iniziativa costringendo gli utenti tutti a concorrere alle spese di sistemazione e manutenzione della strada in parte proporzionata alla entità del fondo.

A lungo ho trattato altrove delle condizioni enologiche nostre, e non ho qui altro da aggiungere al detto, se non il voto che le migliorie indicate nella fabbricazione del vino diventino pratiche.

Il baco da seta da noi per condizione di clima prospera non solo, ma si coltiva anche con profitto la razza gialla indigena od almeno dei buoni ibridi di essa colla giapponese; ma tale industria potrebbe acquistare un' importanza maggiore di assai e superare di molto la media annuale produzione presente, che non ascende che a 16,000 chilogrammi.

Del pari la razionale apicoltura sarebbe sorgente di non lieve profitto e davvero meriterebbe che di ciò si occupassero i proprietari, mentre che non hanno dato frutti gli sforzi del Comizio su tale argomento.

Relazioni esistenti fra i proprietari e coltivatori di suolo.

Sono pochi i proprietari delle grandi tenute che governano da sè i loro poderi prendendo cura della economia agraria. La maggior parte di essi li affitta, per più facile disbrigo di pratiche amministrative, o perchè risiedono lungi dai tenimenti stessi. Roma generalmente parlando è la sede di questi grandi proprietari.

Nel caso che la tenuta sia direttamente usufruita dal proprietario nel senso di coltivazione agraria, l'amministrazione è costituita in modo che ci siano tre partite separate di dare ed avere e cioè la prima comprende i frumenti colle spese ed i ricavi relativi; la seconda il bestiame; la terza la coltivazione delle leguminose, degli orti (se vi sono) e dei proventi boschivi, imperocchè è raro che in un grande tenimento non vi sia una parte del terreno a bosco, ora seminativa (macchia rada) ed ora fitta ed a ceduo.

Nel caso di affitto i patti principali sono: Durata della locazione per un novennio agrario (nove raccolti). La quota d'affitto pagabile in semestri, il più delle volte anticipati, qualche volta posticipati. Il proprietario non cede che il solo terreno, senza alcun capitale vivo di scorta, sia in bestiame che in attrezzi rurali, ecc.; le tasse sono pagate dal proprietario, e se per maggior comodità di luogo le paga l'affittaiuolo; si deducono dalla quota d'affitto: i terreni affittati sono coltivabili in terzeria o in quarteria, vale a dire con due o tre anni di riposo per ogni raccolta di frumento.

Gli affitti non si sogliono fare per pubblica gara di asta, ma per notificazioni che prevengono il pubblico intendere un determinato proprietario affittare il tale o il tal'altro tenimento, e quindi invitano gli aspiranti a far pervenire, entro un determinato lasso di tempo, le loro offerte sigillate da essere poi prese all'uopo in considerazione. Tale sistema naturalmente è sotto molti aspetti dannoso, sia perchè il terreno non viene ceduto al miglior offerente, ma al più ben accetto, al più protetto; sia perchè per tal modo divengono affittuari degli speculatori non pratici di cose agrarie, non capaci di ottenere dal fondo il necessario reddito senza sfruttarlo soverchiamente. Questo sistema, da quanto odo ripetere da persone competenti in simili cose, è uno dei fautori del mediocre risveglio industriale agricolo di questi luoghi.

Ottenuto che abbia l'affittuario il fondo, egli per trarne il congruo provento fa d'uopo che possa disporre di un capitale non indifferente e che naturalmente varia per un numero disparatissimo di circostanze. Da quanto ho potuto raccogliere da alcuni mercanti di campagna, redigo lo specchio seguente dal quale risulta la entità

dei capitali in iscorte vive e morte e in contanti che occorrono ad un affittuario che entra a coltivare una tenuta di rubbia romane 300 equivalente a poco meno di ettari 600.

Entità di capitali in iscorte vive e morte e in contanti per la coltivazione di una tenuta di ettari 600.

	Numero	Importo
Pecore (masseria)	1,000	15,000
Buoi da lavoro	20	10,000
Vacche da frutto	10	2,500
Cavalli da servizio	6	1,500
Muli	2	750
Attrezzi rurali, per caseificio	»	3,000
Grano da semina rubbia 30	»	1,950
Danaro contante	»	30,000
Totale . . .		64,700

Gli affittuari, o mercanti di campagna, come qui son detti, discretamente numerosi, sono persone attive, diligentissime, inappuntabili nel soddisfare ai loro impegni; ve ne hanno alcuni che lasciano molto a desiderare dal lato della istruzione; vi ha anche qualche analfabeta fra loro; ma sono dei sistemi agrari vigenti e dell'economia agricola perfettamente esperti, e soprattutto sono uomini pratici.

I grandi proprietari nei contratti d'affitto sogliono vietare all'affittuario di sublocare le tenute divise in piccole proporzioni di terreni, e quindi per rispetto alle grandi coltivazioni il sistema dei piccoli affitti non ha luogo. Però alcuni mercanti di campagna usano, come ho detto altra volta, di dare quella parte di suolo, alla quale spetta per rotazione la coltura a grano, a coloni per la coltivazione, frazionandola in appezzamenti più o meno estesi. Come si vede, questa specie di sublocazione non riguarda mai che un terzo od un quarto della tenuta a seconda che la rotazione è triennale o quadriennale, e si riduce ad una specie di contratto colonico duraturo un anno solo. In questi casi è di due specie il contratto che l'affittuario fa col lavoratore: 1° L'affittuario mette del suo le lavorazioni preparatorie fino a tutta la semina, e per conseguenza anche il grano di sementa; il colono fa le lavorazioni successive di raschiatura, mondatura, mietitura e trebbiatura; il prodotto ossia il grano è diviso in modo che il colono ne abbia un quarto e gli altri tre quarti all'affittuario; 2° Le lavorazioni tutte preparatorie e di coltura sono fatte dal colono, il quale mette anche il grano da semina; l'affittuario od il proprietario danno solamente l'uso del suolo; il prodotto è diviso ancora a quarti, ma di questi tre spettano al colono.

Accenno qui ancora quello che altra volta ho detto sul fatto cioè che in alcuni

comuni per antichi diritti sui beni feudali del signore del luogo e per concessioni sovrane, vastissime proprietà sono divise in piccoli lotti, estratti a sorte fra le famiglie agricole comunali e date ad esse, pagando poi al proprietario un canone in derrata (grano) che varia da 1\6 ad 1\16 del raccolto.

Altre volte porzioni di queste tenute sono cedute a perpetuo mediante una contribuzione annua ora in derrate, ora in denaro, e vanno a costituire delle piccole proprietà, che l'industria del livellario può rendere, e talora rende fertilissime. Finalmente in alcuni comuni il proprietario lascia impiantare al colono un vigneto a tutte spese di lui, ed esso poi, il colono, acquista non solo il diritto sul fruttato del vigneto, ma diviene quasi comproprietario del vigneto, nè il padrone può togliergli la colonia senza indennizzarlo delle spese fatte.

Se vera sublocazione non si usa nelle grandi tenute a coltivazione estensiva, è invece praticata nel caso di affitto di grandi proprietà a coltivazione intensiva o semi-intensiva.

Queste grandi proprietà constano di un numero più o meno considerevole di fondi, i quali spesse volte dall'affittuario dell'intera proprietà sono subaffittati a varie altre persone, che li coltivano da loro stessi o li danno a mezzadria.

Fra le varie specie di lavoratori legati con un contratto speciale al proprietario od all'affittuario abbiamo i seguenti:

1° *Bifolchi*. Hanno per obbligo tutte le lavorazioni coll'aratro e di condurre il grano all'aia (carratura). Sono stretti da un contratto che li lega al padrone per nove mesi, cioè dal 1° marzo al 30 novembre: negli altri mesi si riducono alle loro famiglie. La loro mercede è in parte settimanale e in parte mensile. La prima comprende chilogrammi 8.666 di pane, più lire 0,75 per companatico (spesetta) per settimana; la seconda varia di stagione in stagione, e cioè marzo, lire 10; aprile, lire 10; maggio, lire 12 50; giugno, lire 15; luglio, lire 15 (se vi è l'obbligo della carratura hanno invece lire 30); agosto, settembre, ottobre e novembre, lire 15 per mese.

2° *Butteri*. Guidano i buoi e ne hanno cura e governo. Hanno anch'essi chilogrammi 8.666 di pane per settimana più lire 0,75 di spesetta; la mercede mensile è uguale a quella dei bifolchi; solo da maggio a novembre hanno lire 5 mensili più di quelli. Restano col padrone tutto l'anno.

3° *Casengo*. È un operaio che non ha speciale destinazione, ma è direttamente sottoposto agli ordini del padrone. Il più delle volte porta il pane ed altre cose di vitto ai lavoratori (spesa) e serve come d'intermedio fra questi e quello. È salariato fisso; ha lire 150 all'anno, più il pane e la spesetta come gli altri;

4° *Cavallari*. Hanno cura dei cavalli e li guidano. Anch'essi sono fissi; hanno lire 120 annue, più il pane e la spesetta. Alcuni proprietari trattano i cavallari come i pastori, dei quali dirò in appresso;

5° *Massari* o *vergari*. Capi delle mandre. Hanno lire 200 per anno; chilogr. 7.000 di pane per settimana ed olio e ricotta a consumo. Per Natale, Carnevale e Pasqua ricevono lire 1,50 a titolo di mancia. Godono anche i seguenti incerti (propine): ogni agnello venduto centesimi cinque; ogni 100 pecore un vello nero all'epoca della tosatura;

6° *Pastori*. Hanno lire 150 annue, pane ed olio come i vergari, le stesse mancie, ma non le propine;

7° *Braccianti avventizi*. Una parte è del territorio, ma una parte maggiore viene dalle regioni vicine, come ho già detto. Nelle lavorazioni per la semina, nella sarchiatura, nella mondatura e nel raccolto del fieno hanno le mercedi seguenti: uomini lire 1 50 al giorno; donne lire 0 80; ragazzi (da 15 a 18 anni circa) lire 1. Nella mietitura invece gli uomini hanno lire 2 giornaliere in danaro, chilogr. 1.333 di pane, grammi 166 di companatico (metà carne salata e metà formaggio), aglio e cipolla (*fortimi*), litri due di vino non molto buono (*vino da campagna*) per ogni giorno. Ai ragazzi destinati a raccogliere i covoni (*gregne*) lire 0 75 per giorno col medesimo vitto che agli uomini. Le donne lire 1, e si concede loro quel tanto cibo che loro basta e gradisce (*mangiare a sacco*).

È da notarsi però che questi patti sono quelli principalmente della grande coltura, imperocchè molte volte accade, trattandosi dei lavori necessari alla cultura dei fondi dati a colonia, che il proprietario debba accrescere notevolmente le mercedi.

Alla vendemmia lavorano, come operai avventizi, solo le donne: hanno allora lire 0 60, od anche qualche volta lire 0 70 al giorno, e si permette loro di portare a casa un grappolo d'uva.

Braccianti fissi, vale a dire con contratto annuale, non esistono qui.

Non mi consta del pari che vi siano contadini i quali, oltre al salario annuale, siano ammessi a partecipare ad alcuni prodotti ottenuti per mezzo loro dal fondo (diritto, per esempio, di zappa).

Da quanto più indietro ho detto, è facile farsi una idea del grado gerarchico che corre fra gli operai delle grandi tenute, essendo sufficiente però di raffrontare i loro proventi. Così a capo dei pastori sta il massaro, il quale presiede alla lavorazione del latte ed al caseificio; sopra i bifolchi stanno i butteri; sui manovali sta il caporal d'opera, ecc.

Del pari è facile dalle retribuzioni in danaro ed in generi che hanno gli operai di ciascuna categoria, ragguagliare la loro media retribuzione annuale.

Restami ora a parlare dei contratti di mezzadria, dei quali tanto lungamente si è occupato il nostro Comizio, che aspirava a dare al circondario un contratto colonico unico, il quale guarentisse i diritti del proprietario e ponesse freno al contadino, che spesso pretende e vuole dirigere le coltivazioni a suo talento. Oltre a ciò una serie lunghissima di consuetudini, di usi, di costumanze accollavano al proprietario molte lavorazioni, sicchè egli era nella impossibilità d'imporre al mezzadro una o l'altra pratica, l'una o l'altra lavorazione. Come è assai ovvio intendere, ridurre il nostro contratto colonico a pura e semplice mezzadria, come esiste, per esempio, nelle Romagne, era impossibile e si urtavano da un lato l'interesse del colono che aveva diritto di essere compensato di certe lavorazioni, e dall'altro quello del proprietario, il quale su di alcuni raccolti aveva dei diritti maggiori della semplice metà. Il Comizio pubblicò un concorso ed ebbe il premio il contratto colonico del signor Luigi Ludovisi, il quale ha saputo proporre un contratto che ha il sommo vantaggio di essere pratico, perchè, mentre rispetta vecchie consuetudini, riduce però il mezzadro sotto la dipendenza del proprietario. Unisco copia di tal contratto a queste notizie, e qui intanto riporto i patti principali, sicchè il lettore possa in breve farsi un'idea abbastanza chiara ed esatta delle relazioni che passano fra il padrone ed il contadino:

1. La colonia dura un anno: è rinnovabile per un altro anno se non disdetta col 15 agosto. Può essere sciolta repentinamente per insubordinazione del colono, o per infermità che lo rendesse inabile alla coltivazione;

2. Il colono non paga alcun affitto per il godimento della casa colonica dove egli non può nè vender vino, nè tener balli, giuochi, ecc. Anche un baliatico non può essere preso senza consenso del padrone.

3. Se sul fondo vi è stalla e bestiame acquistato a metà spesa fra colono e padrone, gli utili sono divisi a metà: se il bestiame è del padrone, la divisione degli utili non comincierà se non quando questi abbiano coperto il capitale. Il colono si serve del bestiame che è nel fondo per le lavorazioni necessarie: non può fare però colle bestie lavori per altri.

4. Durante l'anno il padrone dà a titolo di sovvenzione al colono una certa somma, che il colono rimborsa poi cedendogli una parte della sua quota di ricavo. Si tiene perciò un libro di dare ed avere.

5. Il prodotto delle viti è diviso a perfetta metà. Al colono spettano tutte le lavorazioni necessarie alla vigna, cioè: la potatura, la zappatura, l'impalatura e legatura, la scacchiatura, la rincalzatura, l'invischiatura e la zolforazione. Le spese di vendemmia, trasporto alla cantina, dazio d'introduzione sono a metà.

Al padrone spettano le spese delle canne, dell'imbratto (vischio) per i bruchi, dello zolfo e dei soffietti.

Le spese occorrenti e le lavorazioni necessarie per l'impianto di un nuovo pezzo di vigna (pastini) sono a carico padronale. Dopo piantati, il colono li prende in consegna, e li lavora come il resto del vigneto.

Il colono riceve dal padrone lire 1 50 per ogni cento propaggini da lui fatte.

6. L'olio che si ricava dal fondo è diviso a quinti: tre spettano al padrone, due al colono. La potatura è fatta a spese padronali, la legna ottenuta è del padrone, il quale rilascia al colono la parte più minuta. La raccolta delle olive e la loro condotta al magazzino è a carico del colono, il quale deve anche toglierne le rinascenze sul tronco (sfrullatura) e quella al pedale (scacchiatura). La spesa del mulino è divisa a metà.

7. Il grano ed il grano turco sono divisi esattamente a metà. Tutte le lavorazioni spettano al colono. Il padrone dà il seme, che poi preleva dalla massa ancora indivisa.

8. I legumi sono del pari a metà, anche di questi dà il seme il padrone, che poi preleva; le lavorazioni toccano al mezzadro.

9. Anche il prodotto degli alberi fruttiferi è diviso in parti uguali.

10. La foglia dei gelsi è padronale.

11. Il fieno, la paglia, le stoppie, le ghiande, quando non vadano consumate nell'alimento degli animali che sono sul fondo, vengono venduti ed il prodotto diviso a metà.

12. Per ciò che spetta alla canapa, le cose corrono un po' più complicate. Il padrone dà il seme delle fave che il colono mette in terra ai primi di settembre (invece delle fave qualche volta si usano radici o lupini). Sulla fine di novembre le fave si sovesciano. A marzo si concima con concio di stalla e si semina la canapa.

Le lavorazioni in discorso non che le altre successive spettano al colono, il quale ha un compenso in denaro dal padrone. Il trasporto dall'orto al luogo di macerazione spetta per due terzi al padrone, per l'altro al colono. L'affitto del macero (*piscina*) si paga a metà. La condotta della canapa macerata alla città è pagata per due terzi dal colono, per un terzo dal padrone, il quale paga nella stessa proporzione le spese di scotolatura. Il dazio d'introduzione è a metà. Fatta la vendita, due terzi del provento sono padronali, un terzo colonico, detratto da questo il compenso avuto all'epoca delle lavorazioni.

13. *Lino*. Le spese tutte sono a carico colonico, meno quella della piscina; il prodotto è diviso a metà.

14. *Api*. La spesa d'impianto tocca al padrone, il prodotto a metà.

15. *Polli, animali di bassa corte*. Il padrone può tenere nel fondo galline, anitre, ecc., ed allora come le spese di mantenimento sono comuni, così comune pure ne è il provento. Nel caso invece che il pollaio sia a vantaggio del tutto colonico, egli è obbligato alle regalie in uova e polli verso del padrone. Per lo più il padrone permette al mezzadro di tenere 12 galline ed un gallo e percepisce le regalie seguenti:

Al 1° di ogni mese 10 uova.

Al Natale 20 uova e due paia di capponi.

A Pasqua 100 uova ed una gallina.

Ai primi di agosto quattro paia di pollastri.

Il colono ha obbligo di tener rinchiuse le galline nel tempo della semina e fino che il grano è nato; dal 1° giugno fin dopo che il grano è tolto dall'aia; finalmente dal tempo dell'uve mature fin dopo le vendemmie.

16. *Altre regalie*. Si impone qualche volta al colono di portare una o due volte alla settimana qualche prodotto ortense, come broccoli, cipolle, insalata, ecc. Oltre a ciò chilogrammi 3.500 di uva secca, chilogrammi 50 di uva scelta da tavola, chilogrammi 3.500 di olive secche.

17. *Maiale*. Si acquista a metà l'animale, il socio lo alleva e ne ha cura; giunto il tempo d'ingrassarlo, il padrone per parte sua dà una certa quantità di cruschello. Il porco ingrassato ed ucciso è diviso a metà: se il padrone lo vuole intero, paga al mezzadro la sua porzione.

18. *Tasse e imposte*. Qûeste gravano esclusivamente il proprietario, meno quella sul bestiame che è spesso divisa in parti uguali fra lui ed il colono.

Da quanto sono venuto dicendo il lettore deve essere convinto che non è certamente miserabile la condizione del nostro mezzadro e che anzi egli si trova in posizione abbastanza agiata, se si paragona ai mezzadri di altre provincie.

Riassumendo pertanto quanto in questo capitolo fu detto, la nostra popolazione agricola può dar luogo alle seguenti distinzioni:

1. Agricoltori proprietari che lavorano da loro il proprio terreno.

2. Agricoltori che hanno in affitto uno o più fondi da loro lavorati.

3. Agricoltori che hanno a lavorazione una porzione non mai molto vasta di terra, per la quale pagano un canone annuo in denaro o in genere al proprietario.

4. Agricoltori nelle stesse condizioni ma il cui contratto è di durata indefinita.

5. Agricoltori nelle condizioni di cui al n. 3, ai quali per antiche concessioni

tocca in sorte ogni anno una parte di terreno da lavorarsi, ritraendone il frutto, una porzione del quale da 1[6 ad 1[16 va al padrone.

6. Agricoltori ai quali vengono con condizioni presso che eguali sorteggiati dei terreni di proprietà comunale.

7. Affittuari di tenute (grande e media proprietà) a cultura estensiva, che fanno lavorare a loro spese la tenuta stessa.

8. Affittuari come sopra che danno la parte, alla quale spetta per turno la coltivazione, a lavorare a braccianti od a coloni, cedendo loro il 1[4 o il 1[3 del prodotto in frumento.

9. Mezzadri con patti più o meno larghi che coltivano la media o piccola proprietà (fondi) a cultura, semintensiva o del tutto intensiva.

10. Braccianti a stipendio fisso annuale o quasi (butteri, massari, vergari, pastori, casenghi, bifolchi, ecc.) addetti alla cultura estensiva.

11. Braccianti accaparrati per una data lavorazione agraria (mietitori, garzoni d'aia, potatori, ecc.).

12. Braccianti a giornata.

13. Mezzadri che a loro spese migliorano le coltivazioni, impiantando vigneti, e che se debbano lasciare il fondo hanno diritto ad un compenso per i lavori fatti.

Delle condizioni fisiche, morali, intellettuali ed economiche dei lavoratori della terra.

È grave, e sarebbe opera voluminosa e cospicua, il fare una esatta e ben colorita pittura dei costumi del nostro contadino, mettendo in rilievo tutte le particolarità che spettano alla sua vita morale e materiale. Dovrò quindi limitarmi a dire quanto solo vale a delinearlo con bastevole precisione, sicchè chi legge possa poi raffrontarlo cogli altri agricoltori della nazione ed istituire dei confronti proficui.

È il nostro contadino sveglio d'intelligenza, perspicace, naturalmente logico nelle sue deduzioni e nei suoi ragionamenti, ed anche per quanto occorre pei bisogni del suo vivere sociale, destro ed astuto. Generalmente parlando, il suo nutrimento è per potenza plastica superiore a quello degli altri contadini d'Italia, e, appunto, per la scarsezza delle braccia, è sicuro che, se avrà volontà di lavorare, non sarà mai vittima della miseria. Da ciò per conseguenza una certa tal quale indipendenza, una certa conoscenza che senza di lui il proprietario non potrebbe fare, lo tiene ai suoi propri occhi in una specie di elevatezza e di stima. Ama provvedere a sè ed alla sua famiglia con una certa larghezza, ma nello stesso tempo non sperpera, e se può accumulare un certo capitale agogna di farsi un campicello, una vigna, e di avere qualche bovino.

È di cuore espansivo ed anche facilmente generoso e per gli altri bisogni benefico. Senza essere molto irascibile e turbolento per natura, lo diventa invece quando si inebbria ed allora può discendere ad atti tanto atroci da parere impossibili in lui.

In gioventù ama la compagnia di giovinotti suoi pari coi quali si abbaruffa per gelosia. Ammogliato per lo più si fa quieto, tranquillo ed attende alla famiglia.

Una differenza sensibile esiste fra i contadini che vivono sui fondi avuti a mezza-

dria, e quelli che abitano le città. I primi sono più morigerati, più lontani dal vino, più quieti e più lavoratori: i secondi hanno troppo vivi adescamenti al male per mantenersi tali; quindi li vedi più svogliati, amici della bettola, rissosi, e per mantenere le male pratiche proclivi talora a disonesti espedienti.

Mentre spesso apprezza i vantaggi della istruzione, è restìo a mandare i figli e le figlie alle scuole, un po' per naturale inerzia, per la novità della cosa, un po' perchè gl'incresce di togliere i ragazzetti dai leggeri lavori rurali, le fanciulle dalla casa dove compiono servigi grandi, quale primissimo l'assistere i bambinelli più piccoli.

Fra proprietario e colono intercedono rapporti tali, quali possono correre fra due soci della medesima industria, nella quale non è sempre il padrone quello che si trova meglio. Fra il mezzadro nostro e quello della Lombardia e dell'Umbria corre una differenza notabile, e da quello che più addietro si è detto si vede che il nostro si trova in condizioni assai buone (conseguenza questa della scarsezza delle braccia utili alla agricoltura), e mena una vita discretamente confortata di cibo, di bevande e di vesti, piuttosto vantaggiosa che i nostri contratti colonici creano al contadino il quale però nel maggior numero dei casi rimane debitore al padrone nel conto corrente alla fine dell'anno agrario. Indagare le cause di questo fatto sarebbe forse non facile cosa: quello che è certo, si è che un maggior risveglio nell'attività del colono, un minor legame verso di antiche consuetudini agricole, una maggior cura nel procurarsi concimi, non trascurando nulla di quanto potrebbe (anche senza dispendio) ridonare al suolo i principî sottratti da una coltivazione antecedente, accrescerebbero i prodotti del suolo, e quindi migliorerebbero le condizioni del colono stesso. Naturalmente ciò è relativo ai poderi tenuti a mezzadria, non alla grande cultura estensiva.

È fatto che la esperienza di ogni giorno largamente conferma, che da qualche anno si è aumentato il numero dei proprietari istrutti di cose agricole, e che con amore e diligenza accudiscono essi stessi alla cultura dei campi, danno al colono appropriati consigli, dirigendolo nelle sue lavorazioni, ed all'uopo ancora imponendo la propria volontà al mezzadro. Hanno essi edificate stalle nei poderi dove accogliere i bovini necessari alla lavorazione del fondo, utilizzando poi il concime: hanno fatto costruire concimaie, imponendo al colono di fare incetta di quanto poteva accrescere il concime: hanno introdotti erpici, piantate varietà nuove di uve per vino da pasto nere: hanno curato la cultura e la concimazione delle piante di olivo: hanno consacrato una frazione del terreno alla coltivazione di piante da foraggio, ecc. Queste ed altre rinnovazioni simili urtarono da prima il colono, ma dove il proprietario ha saputo tener saldo, ne ha tratto vantaggio anche il mezzadro, e quindi la sua condizione economica si è migliorata.

Intelligente, come in genere è il nostro agricoltore, sincero e servizievole vive in buona armonia col resto della popolazione; questo però nel caso che egli non sia eccitato dal vino, nel quale caso diventa litigioso e pronto alle mani.

La scarsezza delle braccia in servizio della agricoltura; la tenacità del nostro contadino nei suoi propositi anche se siano nocivi al suo maggior lucro; una certa sua indolenza nel lavoro, indussero parecchi proprietari a far venire dalle Marche e dall'Umbria delle famiglie intere di coltivatori e ad installarle sui fondi. Questo avvenimento fu mal sentito dal nostro colono, e i nuovi venuti furono fatti segno del risentimento

loro. Col tempo però e a poco a poco questi sdegni cessarono, benchè non accada di rado di udire sulla bocca del nostro villano qualche frizzo pungente, qualche imprecazioncella all'indirizzo del *marchegiano*, con tal nome designando essi questi immigranti.

Colle bande numerose di lavoratori che vengono da noi all'epoca dei grandi lavori della cultura estensiva, coi potatori, dei quali ho a suo luogo parlato, il nostro contadino vive in relazioni amichevoli. Un sentimento misto di compassione per loro, di sentita superiorità in se stesso traluce dalle sue parole quando ne favella. Pare che egli ne abbia questo concetto: poveri infelici, che hanno bisogno di venir qui per campare la vita! Siano i ben venuti: tanto io non basterei per tanto lavoro.

È solamente (come è ovvio intendere) nei poderi a media estensione ed a cultura intensiva, o quasi intensiva che stanzia una famiglia di mezzadri, e tali poderi sono nei pressi dei centri di abitazione. Una gran parte però delle famiglie coloniche vive nei paesi o nelle città. Il podere se è lavorato da una sola famiglia ha in media 10 ettari di superficie: se si tratti di poderi naturalmente più limitati, una famiglia ne lavora più d'uno, spesso a distanze considerevoli. Alcuni, oltre a lavorare un fondo a mezzadria, hanno in affitto (sia con corrisposta in denaro, sia in generi) qualche pezzo di terra. Più raramente il colono mezzadro possiede del suo qualche campicello. Non sarà difficile intendere che tal fatto di coltivare e per conto del padrone e per conto proprio torna sempre a danno del proprietario stesso.

Le famiglie sono generalmente composte di cinque persone, tre delle quali in media atte al lavoro. Le grandi famiglie coloniche, viventi una specie di vita patriarcale, che anni sono erano ancora nelle Romagne, qui non esistono, nei coloni mezzadri. Qualcuna ne ho vista, ma appartiene ad agricoltori possidenti, che lavorano il proprio fondo, o fondi presi in affitto.

Per quanto spetta alla pastorizia, non si può dire che da noi vivano in famiglia, mancando ad esse le donne. Sono tutti uomini che guidano le nostre mandre di pecore e si occupano della confezione del formaggio. Dissi già che i più sono dei monti sopra Spoleto, e là sono le loro donne: le vedono quando nell'estate conducono ai monti le mandre, ed una volta nell'inverno per turno, chiesta licenza al padrone. Tali pastori da noi hanno ricovero in capanne da loro stessi costrutte: alcuni in grotte scavate nel tufo.

L'alimentazione dei nostri lavoratori della terra, anche se si tratti di braccianti, è sufficiente e discreta; in ogni modo superiore sempre per qualità e quantità a quella di altre regioni della penisola.

Innanzi tutto il pane è sempre, e in tutto il corso dell'anno, di buon grano, ben fermentato e meglio cotto, saluberrimo e nutriente. Granturco non si usa, o in quantità assai piccola: in ogni modo non se ne fa pane, nè focacce alla romagnola *(piada)* nè polenta; insomma non tiene luogo di primo alimento. Quando si adopera se ne fa minestra. Vengono in seguito le leguminose, fagiuoli soprattutto, poi lenticchie e fave. Si cuociono nell'acqua con sale, si condiscono con olio, qualche volta con lardo e si mescola il tutto a pane affettato. Poscia conviene ricordare le patate (*solanum tuberosum*), delle quali si fa un discreto, ma non grande consumo. Se si aggiungono ai cibi indicati i cavoli (broccoli), le rape, molte erbe che si usano in insalata, le

cipolle e qualche altra, si avrà l'elenco delle sostanze che il nostro contadino trae dal regno vegetale per alimento. Non bisogna però dimenticare i funghi, dei quali fanno notevole consumo, spesso senza le necessarie avvertenze nella scelta delle specie, sicchè talvolta si hanno coliche, e fenomeni di intossicamento. Le specie dei funghi innocui principalmente usate sono: il porcino (*boletus edulis*); il cocco, uovolo, fungo reale (*agaricus cæsareus*), ed il prataiuolo (*A. campestris*). Di alimenti animali fa poco uso, perchè generalmente più costosi; però il formaggio indigeno, le ricotte, il lardo, la carne delle capre e delle pecore sono non solo a prezzo mite, ma si trovano anche nei piccoli centri, sicchè sono accessibili anche al lavoratore della terra.

I contadini mezzadri, quelli che possiedono un po' di vigna, mettono spesso un po' di vino, molti però sono costretti pel debito contratto col padrone durante il corso dell'anno, di cedergli parte e qualche volta intera la loro porzione di uva. Acquistano però quasi sempre dal padrone l'*acquato*, ossia quel vinello che si fabbrica aggiungendo acqua alle graspe dopo che fu spillato il vino.

In ogni modo però egli è certo che tanto l'operaio agricoltore pagato a giornata, quanto il mezzadro non si privano mai completamente del vino. Il basso prezzo di esso quale si vende alle bettole (tre o quattro anni addietro si vendeva centesimi 10 il litro, oggi vale centesimi 25), gli permette sempre di aggiungere un po' di vino alla zuppa di fagiuoli, di fave o di lenti che la moglie gli appresta. Nei giorni festivi poi ne fa largo uso alla taverna e spesso ne beve troppo.

Nel tempo di certe lavorazioni campestri i braccianti giornalieri ne ricevono una quantità più che sufficiente dal padrone.

Le abitazioni sono generalmente buone, quando si tratti di case (casali) isolate nelle campagne e poste sul fondo che la famiglia del colono che l'abita tiene a mezzadria. Sono del pari discrete molte case poste nell'interno delle città e dei capoluoghi dei comuni. Ve ne sono però non poco umide, poco ventilate, semi-cadenti, abitate da popolazioni di insetti parassiti. In qualche comune, per esempio a Grotte Santo Stefano, vi sono abitazioni scavate nel tufo, sicchè poi nell'altipiano che sovrasta al masso sporgono come da terra le torricelle dei camini. Quantunque a prima vista dovesse parere che tali abitazioni dovessero essere al tutto pessime ed umidissime, pure in fatto così non è, sia per la poca permeabilità della roccia nella quale sono scavate, sia per la opportuna scelta che si fece della località.

Riunioni iemali nelle stalle non si usano, sia perchè le stalle sono poche e piccole, sia per la mitezza del clima.

Sono scarsi i ricoveri avventizi nelle campagne e sono grotte scavate nel tufo o capanne di pastori. In qualche rara località i padroni hanno edificato piccole case, nelle quali trova ricovero il lavoratore al tempo delle grandi lavorazioni, massime della mietitura. La maggior parte però dei mietitori e degli operai d'ara passano la notte a cielo scoperto, d'onde poi acquistano febbri periodiche, che qualche volta costan loro la vita.

È ben vestito, generalmente parlando, il nostro contadino. Porta scarpe tutto l'anno e le portano ancora le donne alle quali è ignoto l'uso degli zoccoli. Anche d'estate è assai raro vedere un uomo o una donna scalzi. Usano calze ambedue i sessi, il più delle volte di cotone e di filo, qualche rara volta di lana. Nelle città i calzoni degli

uomini sono generalmente lunghi di tessuto di filo o di cotone in estate, di lana in inverno; nei paesi del circondario molti hanno i calzoni corti per lo più di lana, e sulle calze portano gambali di cuoio. Hanno panciotto e carmagnola (giacca, saccona, cacciatora, ecc.) di tessuto per lo più eguale per colore e stoffa ai calzoni.

Le donne usano molte sottane (vesti) una sull'altra, e fra queste una di grossa tela, detta *guazzarone,* lo che arrotonda loro in modo straordinario i fianchi. Usano lunghi corsetti bianchi, se portati sotto la veste (abito); di colore invece se portati scoperti, cioè sopra la veste, od il corpetto. Le gonne degli abiti sono per lo più di cotone, qualche volta di lana, e quasi sempre acquistate dal merciaio e non dovute ai telai domestici.

Sono ormai bandite le pittoresche usanze, gli splendidi costumi dei contadini nostri che una volta vigevano, e che facevano a prima vista distinguere gli abitanti, e massime le donne, di uno o di un altro comune. Il *taccolino*, elegante quadrato di seta rosa o di lana rossa guarnito in nero, che portavano in capo le donne, per esempio, di Orte; le gonnelle rovesciate e tirate sul capo; i busti di stoffa di seta damascata di altri comuni sono ormai caduti in disuso, e sòlo qualche anziana contadina di Montefiascone si vede girare col suo pezzo di panno rosso orlato di fettuccia verde, che ora le copre il capo, ora le spalle.

In ogni modo da quanto sopra ho detto appare che il nostro contadino è in caso di servirsi di buone vestimenta, e può difendersi dalle vicende atmosferiche. Ed è appunto ottima difesa dal freddo e dalla pioggia il cappotto che i più agiati portano, che ha maniche, scende fin quasi al piede, ed è non solo di panno, ma ben anche foderato di lana verde.

Ho già detto che non esistono fra gli agricoltori vaste e numerose famiglie, ed esse constano per lo più di marito, moglie e figliuoli non mai molto avanti negli anni, imperocchè, soddisfatto l'obbligo della leva, s'ammogliano e vanno a formare una nuova famiglia. Però i vecchi genitori rimasti coi figli ammogliati sono rispettati e con cura tenuti. Nubili ancora, le donne accudiscono ai lavori meno gravosi della campagna, quali la sarchiatura, la mondatura dei grani, la vendemmia, ecc.; una volta maritate, accudiscono unicamente alla casa, perchè ormai hanno una vita da battere, nella quale s'alternano senza riposo le gravidanze cogli allattamenti. La coltura essendo uniforme, nè avendosi (salvo poche eccezioni) bestiami nelle stalle, le attribuzioni agricole non vengono divise, come accade, a cagion di esempio, in Romagna, dove il più anziano (massaio o reggitore) accudisce principalmente all'insieme dell'andamento agricolo del fondo, va ai mercati ed alle fiere, tratta direttamente col padrone; un secondo (bifolco) ha specialmente cura del bestiame, e gli altri attendono ai lavori, nei quali ancora qualcuno è incaricato di qualche speciale coltura, per esempio, dei meloni.

Nelle circostanze di nozze le famiglie degli agricoltori fanno tutto quanto è loro possibile per passare allegramente due o tre giorni in feste, nelle quali le colezioni, i pranzi, le merende si succedono con serie appena interrotta da qualche ora, e dove di certo il vino non manca.

Per gl'indumenti si ricorre, l'ho indicato, per lo più al negoziante; la tela di canapa o di lino si tesse qualche volta in casa, il più delle volte da apposite tessitrici: industria casalinga vera è solo la filatura.

Per rispetto all'allevamento del baco da seta, ho già detto in quanta piccola proporzione ciò si faccia.

Le officine e gli stabilimenti industriali scarseggiano da noi, e quindi non possono essi procurar lavoro a parte della famiglia dei contadini. Tuttavia per essere esatto ricorderò una discreta fabbrica di tessuti ed altre due più limitate poste qui in Viterbo, le quali danno lavoro a domicilio ad un certo numero di donne della classe agricola, sia dando ordito da tessere, sia affidando loro l'avvolgimento del cotone sui rocchetti per l'orditura, o sullè cannelle delle spole per la tessitura. Una discreta industria della città è la fabbricazione delle sedie di faggio verniciate, e buon numero di donne attende all'impagliatura delle sedie stesse. Il provento poi di tale industria è sempre piccolo, e le donne lo sogliono poi consacrare per vestir sè ed i fanciulli, quando non accada che, per mancanza di lavoro o per cattivi costumi del marito venendo meno il principale lucro, non sia costretta a servirsene per comperare il pane.

Nella miniera di Latera (miniera di zolfo) lavorano alcune donne portando sul capo ceste di minerale: in comuni dove manca il lavoro agricolo, per speciali condizioni del suolo o per speciale distribuzione della proprietà, come, per esempio, a San Martino al Cimino, molte donne lavorano come manuali muratori.

La conciatura del grano (selezione a mano di esso) occupa molte donne del circondario, ma con assai meschino compenso.

I coloni mezzadri naturalmente cercano di compiere da sè il maggior lavoro possibile per risparmiare le spese di mano d'opera. Il periodo del maggior lavoro comincia circa col giugno, vale a dire colla falciatura dei fieni, e termina in novembre, dopo la semina del grano. Il periodo del riposo corre da dicembre a febbraio. Dove è canapa, la macerazione di essa è di somma fatica.

Il lavoro compiuto dalle donne e dai ragazzi, quantunque efficace ed utile, non è grave in maniera alcuna, nè capace di nuocere alla loro salute. Tali lavori si riassumono nei seguenti: sarchiatura (*terra nera*), mondatura a mano (*mondarella*), aiuto nell'aia alla trebbiatura, vendemmia e raccolta delle olive.

Anche sotto al governo pontificio qui vigeva una tassa sulla macinazione del frumento, che però non estendeva ai grani inferiori. Però la tassa veniva ad essere inferiore a quella che oggi viene esatta e che pesa sul principale alimento, imperocchè, l'ho detto, il pane di frumento è la base dell'alimentazione del contadino. Poco sollievo dunque egli ha avuto dalla abolizione del secondo palmento, e risente tutto il peso della tassa, non solo per lo sborso della somma richiesta, ma anche perchè i mugnai, tassati sui numeri dei giri, trovano il loro tornaconto ad imprimere alla macina una somma rapidità, producendo farine grossolane e che lasciano una quantità di spurgo maggiore dell'ordinario. Nè l'espediente ora adottato di diminuire l'ampiezza delle bocchette che portano l'acqua alla ruota motrice, ha dato in pratica dei risultati buoni.

Non esistono mulini meccanici nel circondario, ma invece una quantità notevole di farina macinata da mulini meccanici viene da Roma, e questa farina è spesso mescolata alla nostra farina indigena nella fabbricazione del pane. Ciò fa sì che il pane venga assai bianco e la pasta si abbandoni ad una rapida fermentazione, sicchè il midollo poi del pane stesso è soffice, spugnoso e gustoso. Dicesi che della farina o

dell'amido di leguminose sia mescolato ad una tal farina, sicchè il pane riescirebbe in complesso meno azotato. Però il consumo notevole che se ne fa, mostra che è gradito. Ho toccato anche questo argomento per non trascurare ogni possibile indicazione, ma non posso tacere che l'uso di tale farina, almeno qui in Viterbo, è più proprio dell'artigiano che del contadino.

Ad onta delle febbri periodiche che quasi ogni anno assalgono più o meno gagliardamente il nostro agricoltore, lo stato generale sanitario della popolazione agricola può dirsi buono, e le malattie croniche ed acute d'indole maligna (malattie zimotiche, neoformazioni eterologhe) sono poco numerose.

Duolmi di non poter avere qui fra mano statistiche estese a tutti i comuni. Ho però sotto gli occhi una statistica della mortalità di un intero dodicennio del comune di Viterbo, pubblicata dal signor dott. Nuvoli, e da essa può trarre il lettore delle conseguenze abbastanza attendibili, se si ha riguardo che sopra 20,637 abitanti il nostro comune ha 7764 agricoltori, vale a dire il 37,62 per cento. Dal quadro statistico accennato risulta che sopra la cifra complessiva di 7069 decessi verificatisi nell'intero dodicennio si hanno i seguenti dati di longevità:

Morti fra 61 e 65 anni	N.	235
» » 66 e 70 »	»	344
» » 71 e 75 »	»	241
» » 76 e 80 »	»	229
» » 81 e 85 »	»	81
» » 86 e 90 »	»	62
» » 91 e 95 »	»	12
» » 96 e 100 »	»	4
	N.	1208

Più di un settimo dunque della popolazione muore fra i 61 e i 100 anni.

I giovani si ammogliano circa al 25° anno, dopo soddisfatto all'obbligo della iscrizione. Rimasto vedovo in età ancor non molto avanzata, il nostro contadino si unisce ad altra moglie. Le ragazze si maritano fra i 19 e i 22 anni.

Fin verso il 60° anno di età il nostro agricoltore attende alle fatiche campestri anche forti, senza però cessare di adoperarsi in lavori meno faticosi per tutto il resto della sua vita. Da fanciullo segue il padre al campo e comincia ad aiutarlo in piccole faccenduole; verso il 14° anno si applica a veri lavori agrari, però poco faticosi; a 18 anni sostiene le ordinarie fatiche campestri. Il periodo dunque di durata dell'attitudine al lavoro dell'uomo può considerarsi di oltre quarant'anni.

Per quanto si riferisce al baliatico, le nostre contadine sono assai proclive a prendere a balia fanciulli esposti, e dalla Direzione del nostro Brefotrofio ho gentilmente avuti i seguenti dati:

La media delle balie, dimoranti fuori dell'Ospizio e che hanno fanciulli esposti in cura è di 700.

La massima parte di tali balie appartiene alla classe agricola.

Con somma facilità le famiglie agricole trattengono poi definitivamente, e come figlio, il fanciullo allevato. Ad esso i genitori di adozione pongono quasi pari amore che ai propri figli. Fra il figlio adottato e i figli veri passano rapporti quali fra fratelli e sorelle.

Il Brefotrofio passa alle famiglie che hanno in custodia un esposto, la retta mensile di lire 7 50 fino ai diciotto mesi, ossia nel periodo dell'allattamento. Trascorsa quest'epoca la retta è ridotta a lire 4 25 e dura fino ai 14 anni pei maschi e fino ai 21 per le femmine. Tale compenso che il brefotrofio dà per i fanciulli che le famiglie tengono in custodia è un aiuto considerevole per le famiglie stesse, le quali con quella piccola somma, bimestralmente riscossa, fanno fronte a qualche spesa, per esempio, ed è ciò che più generalmente accade, per la pigione di casa, se si tratti di braccianti che non hanno la casa nel fondo come i mezzadri.

La mortalità nei fanciulli dei lavoratori di terra è piuttosto sentita, massime in quelli che vivono nelle città e nei paesi: essa è minore nelle campagne. È assai più grave nella estate che non nell'inverno, e devesi per gran parte ascrivere a gravi catarri intestinali che si producono nel periodo della dentizione, massime se il fanciullo fu precocemente slattato e nutrito con cibi che non sono appropriati alle forze digestive del fanciullo. La difterite in questi ultimi anni ha fatto salire assai alto il numero dei bambini morti.

Le malattie predominanti sono le febbri periodiche, con tutta la serie delle forme gravi spesso, talora mortali, qualche volta lunghissime di durata. Perciò periodiche semplici, comitate, subcontinue, perniciose, febbri d'infezione, cachessie, ecc. Le cause di queste infermità non si possono ricercare se non nelle condizioni geografiche e topografiche del nostro circondario, nelle accidentalità del terreno e nella natura poco porosa del sottosuolo. Difatti innanzi tutto noi facciamo parte della zona miasmatica lungo il mar Tirreno e ci troviamo in immediato contatto colla Maremma toscana. Poi conviene aver riguardo alla ondulazione del suolo, sicchè le acque pluviali non hanno facile uscita verso di un fiume o di un torrente, ma qui e là ristagnano in pozze, in piccole vallicelle, sicchè poi al sopravvenire dei calori estivi rapidamente evaporano lasciando allo scoperto detriti di organismi vegetali ed animali, d'onde l'inquinamento dell'aria. È principalmente dopo una primavera piovosa, quando i calori estivi tardano ad apparire fra noi, che le febbri periodiche regnano in questi luoghi. Da che vivo a Viterbo, ossia da circa nove anni, ho veduto verificarsi questo fatto con tutta la chiarezza due volte, vale a dire nell'estate del 1872 e nell'anno corrente. È dunque nelle condizioni del nostro suolo, nella sua posizione geografica che fa d'uopo riconoscere la eziologia delle periodiche che qui dominano senza ricorrere ad altre cause. Di fatti, in genere parlando, è buona l'alimentazione, discreta la condizione delle case, buoni i vestimenti, non manca l'uso del vino, eppure le periodiche deteriorano gradatamente la salute del nostro contadino e talora gli troncano anche la vita. L'intero circondario è da porsi fra i paesi nei quali regna la malaria leggiera: di fatti se in alcune località, confinanti colla Maremma, come nel mandamento di Toscanella, la malaria è grave, ve ne sono alcune, come per esempio Viterbo, nelle quali le febbri periodiche vi sono rarissime, e costituiscono nella state un sano ed arieggiato soggiorno.

Appena il sole cade sotto dell'orizzonte, si ha sempre nei veri mesi estivi un rapido

e sensibilissimo abbassamento di temperatura, ed è principalmente affrontando tale improvviso passaggio dal caldo al freddo, quando l'abbondante rugiada cade trascinando forse seco miriadi di esseri microscopici febbrigeni, che si contraggono le periodiche, e ciò sempre con maggiore facilità nelle località poste a nord-ovest nelle larghe estensioni prive di vegetazione arborea ed a coltivazione estensiva.

È nell'epoca della mietitura, della trebbiatura e in quella della macerazione della canapa che le febbri infieriscono, od a meglio dire, che si sviluppano. Il dormire all'aperto sulle aie o vegliando presso le piscine la canapa, è presso che sempre equivalente a voler contrarre la malattia. Quindi lodevoli sopra ogni dire sono gli affittaiuoli, o padroni, che hanno apprestato casali pel ricovero degli operai mietitori o per quelli della trebbiatura.

Vi sono ancora proprietari ed affittaiuoli, i quali assai provvidenzialmente e con non mai abbastanza commendevole filantropia, usano di somministrare gratuitamente ai loro lavoratori ogni mattina, nel periodo di tempo nel quale dominano le periodiche, una certa quantità di acquavite aromatizzata nella quale fu sciolta della chinina. Quantunque la spesa per ciò non sia indifferente, ho visto però sempre tali generose persone largamente compensate di tal disagio per la maggiore rapidità colla quale possono compiere i loro lavori, non avendo ogni giorno da inviare agli ospedali uno o parecchi degli operai.

Non essendo nel circondario cultura umida nel vero senso della parola, non è possibile riferire a questa causa le febbri periodiche.

In tutti i comuni del circondario, meno il capoluogo, nel quale le condotte sanitarie sono a benefizio dei soli indigenti, vi è un completo servizio medico-chirurgico gratuito per tutti gli abitanti a totale carico dei comuni.

Presso che in tutti i comuni vi sono ospedali per gli infermi, e dove mancano vi sono beneficenze per avere gratuitamente i medicinali ed altri presidî.

In alcuni comuni, principalmente nei capoluoghi di mandamento vi sono Società di mutuo soccorso fra gli operai, delle quali possono far parte, e fanno parte di fatto, molti lavoratori di terra. Con una contribuzione mensile di circa lire 0,50 hanno nel tempo di malattia lire 1 al giorno e spesso i medicinali.

I contadini che possiedono terreno ricorrono largamente alle poche Casse di risparmio che sono nel circondario. Quella di Viterbo, che estende la sua opera al circondario intero sopra larga scala, viene in sussidio dell'agricoltura sia, come dissi, sovvenendo i contadini proprietari, sia venendo in aiuto dei possessori dei fondi dati a mezzadria.

Non mi consta che veri e notevoli miglioramenti si siano verificati nelle case coloniche da epoche recenti, nè che qualche nuova industria abbia cooperato a ciò. Solamente debbo notare che l'indemaniazione dei beni delle corporazioni religiose e la loro vendita ai privati ha fruttato che in alcuni poderi si siano eretti casali e che i vecchi fossero migliorati. Ho anche altrove accennato quanto a tale scopo abbia fatto il nostro Comizio agrario.

Per quanto riguarda la istruzione elementare sono lieto di poter rispondere al quesito con cifre che gentilmente mi furono favorite dal R. Ispettore scolastico del circondario.

Istruzione elementare nel circondario.

Indicazione delle scuole	Numero delle Scuole	Numero degli alunni			Osservazioni
		Maschi	femmine	Totale	
Elementari superiori maschili	39	423	»	423	
» inferiori maschili	115	3,909	»	3,909	
» superiori femminili	27	»	228	228	
» inferiori femminil.	91	»	4,086	4,086	A spese dei comuni.
Asili d'infanzia pubblici	14	250	516	766	
Serali pubbliche per gli adulti.	96	5,116	»	5,116	
Domenicali pubbliche femminili.	56	»	1,800	1,800	
Private maschili	1	27	»	27	
» femminili	14	»	614	614	
» infantili maschili.	1	18	»	18	A pagamento.
» » femminili	7	»	258	258	
» » miste	2	39	45	84	
Totale	463	9,782	7547	17,329	

Essendo la maggior parte della popolazione del circondario essenzialmente agricola è facile intendere che gli alunni che le frequentano appartengono a questa classe sociale.

Al tempo del censimento del 1871, ossia circa otto anni or sono il numero degli analfabeti nel circondario era veramente desolante: ecco le cifre. Sopra una popolazione complessiva di 157,770 abitanti sapevano leggere solamente 32,671 dei quali maschi 20,666 e femmine 12,005; non sapevano leggere 125,099 dei quali maschi 61,100 e femmine 63,999, si avevano dunque 79.02 analfabeti per ogni cento abitanti.

Ora questo numero è diminuito sicuramente e lo fa fede la tavola più sopra riportata che mostra il numero consolante delle scuole sparse nel circondario.

La coscrizione, non è possibile nasconderlo, è stata da noi accolta, nella classe agricola, come una sventura, ed i padri e le madri rabbrividirono quando per la prima volta i loro figliuoli doverono lasciare il focolare domestico per soddisfare all'obbligo della leva. A poco a poco però gli animi si sono sedati, l'esperienza ha persuaso che non era poi il gran male che si credeva il servizio sotto le armi, e sovente i giovinotti reduci per congedo dai loro reggimenti rimpiangono la vita passata. Però colla ignoranza che regna fra la nostra classe agricola la coscrizione è fonte di educazione, di civiltà e di lavoro, e il figlio che ha viaggiato in altre provincie, dove l'agricoltura è in fiore, dove per la relativa scarsezza del suolo rispetto alle braccia lavoratrici si tien conto e si coltiva con amore ogni piccolo lembo di terreno, reduce al tetto paterno,

narra quel che vide; accenna le migliorie, che toccò con mano; e per conseguenza è uno dei fattori che cercano di spingere il nostro contadino a vincere la tenacità delle sue pratiche agricole del suo celebre detto: *si è sempre fatto così.*

Come nel corso di questo scritto ho più e più volte detto, i nostri contadini non emigrano nè temporaneamente nè stabilmente. È invece una immigrazione vera che noi abbiamo da altre provincie nei periodi dei grandi lavori, naturale conseguenza questa della scarsezza delle braccia in proporzione della vastità del suolo.

Sulla moralità del nostro contadino ho poco a dire, essendo facile dedurla da quanto ho esposto fin qui, dalle sue condizioni e dalle serie dei contratti che lo vincolano col proprietario.

È raro che il contadino anche di altre regioni o provincie, non sia stimolato a curare più il proprio interesse che quello del padrone, e che qualche volta non discenda anche a prelevare qualche parte del raccolto a proprio vantaggio. Sono tali cose rese così popolari, che in ogni paese si citano fatti, storielle ed assiomi che mostrano l'astuzia e la poca delicatezza del contadino.

Non è dunque a stupirsi se anche qui il contadino si va macchiando di questa pecca, e se il padrone è costretto a vigilare con occhio attento sui propri campi e se invece, persuaso del poco vantaggio di questo sistema di vigilanza, si abbandona, come minor male, alla parola ed all'asserto del suo socio di industria.

Però conviene por mente che i nostri contratti colonici creano una posizione abbastanza buona al contadino, che la sua opera manuale, per fatto della richiesta delle braccia lavoratrici, è pagata piuttosto largamente, in confronto almeno di altre località, e che quindi sono forse da noi minori gli stimoli che il colono sente di tradire la propria onoratezza.

Giunto alla fine di questo lungo capitolo, rileggendolo, mi pare di avere con abbastanza accuratezza tracciato il ritratto del lavoratore agricolo di questo circondario e di avere ancora con sufficiente chiarezza indicate le condizioni fisiche, morali e intellettuali nelle quali si trova.

A migliorare la condizione del nostro colono quali voti si possono fare? In altro luogo ho toccato questo argomento, nè qui vale ripetere quello che ho detto. Però è non solo certo, ma evidente, che, se il nostro mezzadro avesse un po' più di attività, una maggiore industria, una cura più solerte di far pro di tutto quanto può accrescere la fertilità del podere, se non lasciasse intentata cosa alcuna per ottenere profitto maggiore dal suolo, se accudisse all'allevamento del baco da seta, se si costruisse un apiario, in una parola se si desse più moto egli si troverebbe in condizioni tali, da non aver da invidiar cosa alcuna ai mezzadri delle altre provincie.

ALCUNI CAPITOLI

ESTRATTI DA UNA MONOGRAFIA AGRARIA SULLA PROVINCIA DI GROSSETO

REDATTA

DAL DOTT. ALFONSO ADEMOLLO

Agricoltura, industrie agrarie — Fattori della produzione agraria.

La provincia di Grosseto, che come tale è una delle più vaste del regno, che come compartimento è il più grande del regno italico, ha zone agrarie nelle quali risulta suddiviso il suo territorio, spiccatissime, le quali stanno perfettamente collegate con la sua svariata topografia ed orografia, colle varianti climatologiche che in essa verificansi ed in gran parte con la meteorologia che vi predomina: delle quali cose tutte, accennai già in precedenza.

Onde in genere le zone agrarie della provincia di Grosseto si dividono in zona agraria della parte piana o pianeggiante, in zona delle colline e poggi ed in zona agraria dei monti.

Divisione è questa che torna benissimo per la considerazione non sotto l'aspetto della coltivazione predominante, ma sotto quello dell'unità dei sistemi agricoli determinati da somiglianza di consuetudini e fisiche circostanze.

Procedendo nello sviluppo del programma, meglio potrò decifrare quanto ora solo accenno, per non cadere poi in tediose se non inutili ripetizioni.

Le suddette tre zone agricole, nelle quali è suddivisa chiaramente la provincia di Grosseto, prese nel loro complesso hanno la seguente estensione:

1. Zona piana o pianeggiante, che abbraccia tutte le località ove domina la malaria, ha un'estensione di 91,922 ettari, 46 ari e 77 centiari quadrati.

2. Zona delle colline e poggi, che ha un'aria mista, presenta una estensione di 232,105 ettari e 36 ari quadrati.

3. Zona montuosa o dei monti dotata d'aria salubre e buona, abbraccia una estensione di 118,083 ettari quadrati e 87 ari del pari quadrati.

Miglior divisione, a parere mio, non è possibile tenere per questa provincia, onde condurre nel miglior modo sì importante lavoro, poichè la divisione in zone, vallata per vallata, nei fatti agrari che devonsi indagare e studiare, non tornerebbe, in quantochè un fiume e la sua relativa vallata principiando dai monti, scende ai poggi, alle colline e al piano, presentando una fisonomia agricola diversa, parte per parte, porzione per porzione.

In ogni e singola zona, la fisonomia generale dell'agricoltura è quella della forza, potenza e rigoglio vegetativo, dovuto alla naturale feracità del suolo; nella zona piana

i luoghi palustri e lacustri tolgono non piccolo spazio alla cultura, e le salmastraie, che per fortuna limitatamente verificansi, rendono ivi incolta la terra o la vegetazione vi è stentata e tisica; ma ciò, ripeto, è limitatamente.

In genere nella zona litoranea, che comprende tutte le vaste pianure della provincia, l'agricoltura, in onta della introduzione delle migliori e più utili macchine agrarie, non è molto perfezionata, attesa se non la mancanza assoluta, la ristrettezza grande della colonia, l'uso di avventizi per ogni lavoro campestre e rurale, i sistemi della gran coltura frumentaria con rotazione triennale e quadriennale, la biadicoltura e la cultura estesa dei foraggi, la necessità di tenere vaste pasture e pascoli per mandrie di ogni genere indigene, ossia per accudire sopra vasta scala alla pastorizia, per la presenza dei paduli che tolgono terreno alla cultura od infettano l'aria, e finalmente per la presenza dei latifondi.

Nella seconda zona o in quella delle colline e poggi, non verificandosi le condizioni sfavorevoli della prima zona, l'agricoltura prende un migliore aspetto, sia per la varietà della vegetazione, sia per la più accurata condotta agricola, quivi cominciando a diminuire il bisogno degli avventizi, sostituiti da coloni fissi o da coltivatori che dimorano sulla faccia dei luoghi. In questa zona si coltiva anche il bosco ceduo e di alto fusto per far carbone.

Nella terza zona o in quella dei monti, sebbene gran parte di essa sia occupata dalle boscaglie cedue e d'alto fusto, da vasti castagneti e faggeti, che ne formano un vero ornamento e di cui si fa estesa cultura, pur nonostante per il frazionamento della proprietà, per la salubrità dell'aria e per la colonia che liberamente e sicuramente vi alligna e prospera, l'agricoltura è molto apprezzata e la terra molto accarezzata per trarne il maggior frutto possibile.

Cosicchè la parte montuosa della provincia di Grosseto, merita ella pure attenzione dal lato della cultura del suolo, poichè la zona agraria quivi è divisa e suddivisa prevalendo la parte boschiva, poi la piantata, in fine la parte seminativa, al cui terreno si concede un riposo di due in due, di tre in tre anni. In alcuni luoghi fra le viti, gli olivi, i castagni ed altri frutti, si seminano i cereali ogni anno.

Raro è nei nostri monti trovare terreni incolti; solo in qualche località giungono ad un terzo dell'estensione territoriale e ciò naturalmente accade ove è minor popolazione e più latifondo. In ogni modo la coltura del suolo nella zona montuosa ha un bell'aspetto.

I tre fattori economici delle produzioni agrarie, sono chiamati a contributo nelle tre zone, con varia loro prevalenza e predominio. Nella zona piana, generalmente l'intelligenza applicata all'agricoltura in specie per l'uso di macchine agrarie di ogni maniera, quindi ne vengono i capitali d'esercizio occorrenti, rimanendo in ultimo il lavoro dell'uomo.

Nella zona delle colline, poggi ed in quella dei monti, prevale il lavoro dell'uomo, perchè più ristretta è la parte coltivabile e meno ferace il terreno.

In detta zona montuosa il lavoro dell'uomo può dirsi essere usato per la metà; per l'altra metà v'influiscono i capitali e l'intelligente direzione agraria.

Debbo riflettere che nelle vaste tenute della zona piana della provincia di Grosseto, la maggiore o minore intelligenza di un solo uomo, sia questi il proprietario o

l'agente, decide della opportunità del lavoro e del momento del suo incominciamento, per lo più subordinato all'arrivo di lavoranti avventizi, non sempre in precedenza fissati. Da quest'abitudine dipende che le seminagioni non sempre vengono eseguite con quella precisione e correttezza che la buona agricoltura vorrebbe, lo che influisce e non poco sulla raccolta, in una provincia ove la maturazione del grano avviene più presto ed ove frequenti sono le nebbie primaverili che recano tanto spesso malattie al frumento.

Per grado d'importanza e di predominio, nella zona piana della provincia di Grosseto, sebbene non manchino affatto i boschi, sebbene vi esistano vigneti e magnifici oliveti, pure la prevalenza l'hanno le piante erbacee, quali il frumento, le biade, i fieni ed i pascoli naturali, come dal lato del bestiame vi predomina quello da latte, da lavoro, da carne, da lana e da tiro.

Nelle zone montuose, per grado d'importanza prevalgono le piante legnose, quali i boschi di querci, cerri e lecci in genere, i castagneti, le faggete; le viti e gli olivi sono abbondanti: le piante erbacee quivi non hanno il predominio, ma pure si fanno buoni raccolti delle leguminose, quali i fagioli, le fave, i ceci, le lenticchie e fra le tuberose le patate.

Nelle colline, poggi e monti maremmani predomina il bestiame da lavoro, da lana, da latte e carne, ma il cui numero non regge al paragone di quello della zona piana.

Devo avvertire inoltre che dovunque si coltiva il gelso, ma in modo assai limitato; che gli agrumi sono una specialità dei giardini, la cui cultura presenta una qualche importanza solo nei comuni del Monte Argentario e dell'Isola del Giglio; che fra le piante industriali della zona bassa o piana, primeggia il pino domestico ed il selvatico (*Pinus pinea et pinaster*), la quercia sughera (*Quercus suber*), la cannuccia palustre (*Arundo ampelodesmos*), il giunco aculeato (*Iuncus aculeatus*), gli asparagi silvestri, i funghi prugnoli e le prugnolaie, il porrazzo o asfodelo, il sarracchio; nella zona delle colline e poggi fra le piante industriali predominano i frassini, gli ornelli, i corbezzoli, i sontri, i lentischi, i mirti o mortelle colle loro oleose bacche, i funghi mangerecci di ogni maniera; nella zona dei monti la fravola, il lampone, i castagni colle diverse loro specialità.

Ma qui non è da diffondersi molto in proposito, poichè i paragrafi successivi del programma, si occupano di ciò in modo particolare.

Circa poi alla parte coltivata e non coltivata dell'agro maremmano è a dirsi che la parte propriamente non coltivata è là dove esistono sempre i paduli non colmati e che sono tuttavia sottoposti a bonificazione, là dove sempre esistono i marazzi, gli acquitrini ed altri consimili fomiti di malaria, non esclusa l'esistenza delle salmastraie.

Queste sono le ragioni potenti ed assolute della incoltura di alcuni luoghi della zona piana, mentrechè poi nella provincia di Grosseto la coltura non è troppo estesa per alcune altre ragioni generali a quasi che tutto il suo territorio, e per altre speciali alle diverse zone.

La scarsezza della popolazione, agisce nel senso della non cultura o almeno la rende scarsa e non adeguata alla estensione del suolo da coltivarsi ed alla sua naturale fertilità. Anche la tenuità o scarsità di capitali, nella quale versano la massima parte dei possidenti, è causa generale in questa provincia di scarsa cultura, lo che poi è

tanto più sensibile nella zona piana, perchè ivi devonsi adoprare braccia avventizie le quali appena terminata la lavorazione che imprendono e che fanno senza amore, ma solo per il desìo e bisogno di guadagno, l'abbandonano.

Contribuiscono nella zona piana, che presenta la maggiore incultura, altre cause influenti a questo, quali la necessità di tenere estensioni più o meno vaste per uso e consumo della pastorizia, lo che talora per il reddito delle fide, rendono più al proprietario che coltivandole.

I latifondi pure contribuiscono ad avere questi non utili risultati, come meglio dimostrerò nel seguito di questo povero lavoro.

Tutti questi guai e non piccoli, se non totalmente, in massima parte spariranno, appena compite le bonificazioni governative, quelle opere grandiose iniziate fino dal 1829 e 30, lasciate in abbandono dopo il 1859, riprese or sono pochi anni.

La provincia di Grosseto, per divenire ben presto oltrechè un granaio, anche un giardino e quindi quadruplicare popolazione, culture e rendite, non abbisogna in primo luogo che di essere bonificata, nella sua zona insalubre.

Resa così abitabile in ogni sua parte o almeno di aria tollerabile in tutte le stagioni dell'anno, l'uomo non mancherebbe di fissarsi ovunque ed il proprietario vedendo il suo tornaconto, aumenterebbe le coltivazioni: ma finchè esistono i paduli, come lo è attualmente, l'umanità sa troppo bene di doversi tenere lontana, per non essere distrutta.

In onta di questo sfavorevole quadro, ma vero, l'agricoltura nella provincia di Grosseto, è la prima e più dilatata risorsa, è la più estesa industria e che ha progredito specialmente nella zona piana dopo l'introduzione di macchine agricole e dopo qualche tentativo, disgraziatamente parziale, dell'introduzione della colonia, come a suo luogo dirò.

In ogni modo è da ripetersi, che la Maremma Toscana è provincia, che per la sua meridionale esposizione, per le colline e monti elevati che la cingono dal nord all'est, per l'estensione dei suoi piani e loro fertilità, per la differenza perciò della sua temperatura, per le varianti del clima, fresco ai monti, caldo al piano, per le acque che vi cadono abbondanti, è una delle più feraci d'Italia. Ma finchè non sarà tolta l'insalubrità dell'aria col colmare e prosciugare e dare corso e scolo alle acque stagnanti, la popolazione indigena o fissa non aumenterà a quel numero che sarebbe necessario, con grave danno dell'agricoltura e detrimento dei suoi prodotti, seguitando così il bisogno di avventizi, perpetuandosi l'estatatura, e le campagne della zona piana che sono le più estese e coltivabili, non potranno mai avvantaggiarsi in un modo spiccato e reale.

Prosciugati i paduli, dato corso alle acque stagnanti, la bonificazione non si farebbe attendere, la popolazione aumentata terrebbe subito dietro e quindi la coltura in ogni e qualunque parte della sua vasta estensione.

Descrizione delle culture.

Piante arboree. — I boschi, sebbene non abbiano più quella intensità ed estensione di una volta, nella provincia di Grosseto, per lo sperpero fattone nei primi di

questo secolo, per far cenere ed indi potassa, pur nonostante dietro i progressi dell'agraria, dietro gl'introdotti sani principî di silvicultura, formano una parte interessantissima delle risorse della possidenza maremmana, sia per le industrie forestali alle quali danno luogo, sia per il legname da costruzione e da ardere che porgono.

Così esemplificando dirò, che il comune di Massa Marittima presenta bellissime ed estese boscaglie presso Follonica di proprietà demaniale, per una estensione di ettari 10,458; il comune di Massa Marittima poi possiede un ettaro e 76 ari di bosco, come i privati di quel comune ne possiedono per 18,752 ettari, e così ad un dipresso ove più ove meno è negli altri comuni, in modo che nell'insieme in tutta la provincia si hanno boscaglie in quantità da raggiungere approssimativamente l'estensione di ettari quadrati 162,222.

Qui non è luogo di parlare delle industrie forestali, che troveranno il suo posto più tardi, ma invece di rispondere partitamente a quanto domanda il programma.

I boschi di alto fusto non mancano in nessuna zona, infatti nella zona piana ove sono i più ristretti, pure trovansi boscaglie di suvere e di pini; come in nessuna zona manca il bosco ceduo, poichè il sontro, l'albatro, le ginestre, rinvengonsi ovunque. Ma è un fatto che nelle parti più alte della provincia il predominio nelle selve, lo ha il bosco di alto fusto, nelle parti più basse lo ha il bosco ceduo.

Le specie dei vegetabili dominanti nei boschi di alto fusto sono: la querce, il sughero, il cerro, il leccio, la fargna o il faggio, il castagno selvatico e domestico, l'olivo selvatico, l'ornello, il frassine, il carpino, l'olmo campestre, il pino.

Le piante che predominano nei boschi cedui sono moltissime, fra le quali il sontro, l'albatro, la ginestra, l'alaterno, la fillirea, il lentischio, la mortella ed altri mirti, l'erica, le citisi, la marruca, il ginepro, la sabina, la scopa, l'ossiacanta, il piracanta, il cratego, la vite silvestre, ancor qui l'olivo silvestre in molti luoghi, il prugnolo, l'acero, la tamerice, l'evonomo, l'emero, l'alimo ed altre di minore conto ed importanza.

Non è raro il caso di trovare nella provincia nostra, boschi misti, cioè boschi di alto fusto, la cui superficie terrestre è ricoperta da bosco o da macchia cedua.

Dei boschi, come già dissi, si fece sperpero nei primi del presente secolo per far cenere ed indi per ottenere la potassa, con il qual sistema non mancarono di arricchirsi alcuni industrianti; questo sistema distruttore, per fortuna fu abbandonato, appena che vennero ricerche di legname per le costruzioni e per fare carbone vegetabile, ed oggi si può asserire essere assai sviluppata la tendenza di conservare i boschi, anche in quelli di proprietà comunale, ove grava sempre la servitù di legnatico a vantaggio dei comunisti.

La scienza agraria oggi conosce diversi sistemi di boschicultura e che nella provincia grossetana, dai possidenti più illuminati vengono posti in pratica; così i boschi di alto fusto o seminiferi o fustaie intere, per lo più vengono trattati con taglio a riprese o con taglio a scelta; di quest'ultimo sistema, che è pernicioso alla boschicoltura e talora esiziale, dai più viene abbandonato e ristretto solo ai boschi di piante conifere, come sono quelle dei pini domestici o silvestri, che in alcuni nostri arenosi tomboli crescono a meraviglia.

Il sistema poi nei boschi di alto fusto con il quale le piante arboree si lasciano

crescere in tutto il loro sviluppo, tendendo così a perpetuare i boschi colla naturale loro riproduzione, per mezzo dei semi caduti che risarciscono gli effetti delle tagliate, viene da noi praticato e non latamente e più che altro ove sono castagneti, faggeti, querceti; questo sistema assicura sempre un buon prodotto di legname e di frutta boscareccie.

Circa poi ai boschi cedui, che sono assai estesi, ora vengono tagliati a rasa campagna, ora a spiazzate, ora in totalità, e ciò accade in quei boschi cedui, che sono misti a piante di alto fusto.

Il bosco ceduo talora viene coltivato in modo composto, cioè, alternato colla cultura errante dei cereali; questo sistema però è molto ristretto e si pratica solo ove sono montuosità di non facile accesso e con poca terra arativa.

Generalmente nelle provincia di Grosseto, si nota un certo risveglio nella selvicultura, che porta a ristringere le boscaglie sì, ma a migliorarne le condizioni. E ciò riesce tanto più gradito di fronte alla deplorabile trascuratezza o sperpero che dei boschi facevasi in passato.

La produzione boschiva si distingue in legna e fascine; in legname grosso dolce e forte ed in legname minuto dolce e forte. Nel triennio 1874-76 il prodotto medio annuale della legna fu di quintali 810,767 e delle fascine di quintali 1053,819. Nel 1877 il prodotto dal legname grosso si calcola in quintali 1,548,806, cioè 1,000,139 dolce e 548,667 forte; mentre fu di quintali 555,017 il prodotto del legname minuto, cioè 279,327 dolce e 275,690 forte. Le notizie sulla produzione del legname grosso e minuto sono piuttosto inferiori al vero, perchè mancando i dati relativi al comune di Orbetello, e a qualche altro comune, si è tenuto molto al disotto della reale produzione. In alcuni comuni il prodotto serve appena al consumo locale, ma in molti altri esubera; quindi si converte in carbone che si esporta e costituisce una risorsa del paese, oppure si esporta il legname allo stato naturale.

Questa industria del carbone si esercita nei comuni di Campagnatico, Castel del Piano, Grosseto, Magliano, Manciano ed Orbetello.

Il tema sui boschi della provincia di Grosseto e sopra la boschicultura, verrà completato con quanto a suo luogo dovrò dire delle *Industrie forestali e del carbone vegetabile.*

Castagneti da frutto. — Il castagno (*Fagus Castanea* di Linneo, *Castanea Vesca* di Wild), questa pianta monecia-poliandria della famiglia delle amentacee, è un albero di alto fusto utilissimo e che vegeta maravigliosamente in tutta la zona montuosa della provincia di Grosseto, così lo troviamo sul monte Argentario, a Tirli, al Belagaio, a Prata, a Montieri e soprattutto nel Monte Amiata, ove raggiunge colossali proporzioni come era appunto quello dell'Abbadia San Salvatore (uno dei comuni di questa montagna, appartenente alla provincia di Siena), alla cui ombra papa Pio II istallava la sua Corte, riceveva e spediva gli affari di Stato e dettava gran parte dei suoi commentari.

I castagneti ovunque sono bene tenuti perchè porgano il loro squisito frutto, che è di gran risorsa ad alcune classi, non solo, ma perchè viene utilizzato il legname per far tavole, tavoloni, travi, correnti, doghe da tini e da botti, non che paloni da sostenere olivi giovani ed altre piante, pali per viti, scandole o tegoli per ricuoprire i seccatoi e le capanne rurali dei montanari.

I castagneti vengono tenuti pulitissimi, vengono annualmente accresciuti con piantagioni di castagnoli raccolti dai piantumari, ove crescono spontaneamente e naturalmente e dove formati vengono appositamente.

La cultura del castagno sul Monte Amiata, ove nasce e cresce in grandi proporzioni, giunge al punto che i castagneti vengono irrigati ed il terreno sottostante viene utilizzato per pascolo di bovini, equini, ovini e vi si seminano patate, orzo, lupini e simili.

Il castagno è in questa provincia conosciuto fino dai tempi di Plinio, ed in Maremma o Marittima se ne annoveravano solo otto diverse qualità, le quali furono aumentate molti secoli dopo, dall'illustre botanico Micheli.

Attualmente nella provincia di Grosseto si coltiva il *castagno marrone*, che è la varietà più delicata, onde non è la più numerosa, volendo luoghi riparati e mal vegetando nelle scoperte vette dei monti; questa specie di castagno che ha un legname dolce e fragile, matura uno squisito e voluminoso frutto.

Il *Castagno giuggiolone* che presso noi gode di una più estesa coltivazione, perchè vegeta, come gli altri sui monti, ma a qualunque esposizione e perchè dà abbondante annuo frutto, sebbene non sia il migliore di qualità.

Si coltiva pure il *Castagno pistolese*, da cui si ritraggono lucri non indifferenti per il buon legname da costruzione e per gli abbondanti frutti che annualmente fornisce, sebbene più piccoli di quelli del castagno marrone.

Il *Castagno silvestre* che cresce numeroso in tutti i nostri monti, viene coltivato e continuamente innestato: esso fruttifica di rado e saltuariamente, maturando castagne piccole e poco dolci, il suo legname però è eccellente, duro, compatto ed adattatissimo ai lavori da costruzione.

In molti luoghi della provincia e specialmente nella parte montagnosa, la farina di castagne, in varie guise confezionata, ma ordinariamente sotto quella di polenta, serve di cibo quasi esclusivo alla gente povera. Le castagne nelle annate di buon ricolto, divengono un elemento di commercio per l'esportazione; anche lo stesso legname che viene impiegato nelle costruzioni locali, viene e non di rado richiesto ed asportato fuori della provincia.

Agrumeti. — Le diverse qualità di piante esperidee ed auranziacee, quali sono i limoni, gli aranci, i cedri, le bergamotte, hanno una ristretta coltivazione nella provincia di Grosseto, abbelliscono quasi tutti i giardini tanto pubblici che privati. Ove hanno una coltivazione più estesa e di cui si forma un ristretto commercio, è nei comuni di Monte Argentario e dell'Isola del Giglio; infatti le limoniere di Porto Santo Stefano e quelle più recenti di Port'Ercole, non mancano di una qualche rinomanza per la fragranza, squisito sapore e volume; così dicasi dei limoni dell'Isola del Giglio.

Da questa ristrettezza di cultura ne avviene che non si estrae il succo di limone, non si prepara l'essenza di bergamotto, nè le odorose acque distillate delle auranziacee.

Oliveti. — La coltivazione dell'olivo (*olea aeuropea*) e la susseguente manufazione dell'olio, di cui qui non devo discorrere, costituisce un'importante risorsa, industria e commercio, che va ognora dilatandosi per le novelle piantate di sì prezioso albero. Sembra, e con non poca utilità, che la nostra possidenza siasi impressionata di quanto in proposito lasciò scritto Columella: *Olea prima omnium arborum est*, e di quanto

Ollivier più tardi diceva, che cioè, di tutti gli alberi che l'industria dell'uomo mette a profitto, l'olivo merita senza dubbio il primo posto; infatti è una pianta la cui coltivazione non è delle più dispendiose, e di un ricchissimo frutto. Con tutto ciò, l'olivocultura presso noi lascia molto a desiderare, sia dal lato dell'estensione e moltiplicazione degli oliveti, sia dal lato, in generale, della manufazione del prodotto.

Nè la coltivazione dell'olivo da noi è cosa recente, poichè i naturalisti ritengono che le piante inselvatichite che spesseggiano nelle nostre colline, altro non siano che silvestri rimessiticci di piante un giorno domestiche. Queste piante più qua e più là ritornano alla buona cultura mercè i necessari innesti, operazione presso noi iniziata fino dal 1824 nelle colline di Poggio Cavallo dal signor Antonio Andreini, appunto in quella moltitudine di olivastri nati e cresciuti spontanei in mezzo ai lecci, agl'albatri e alle scope e che qui pure Lapo dei Ricci, dotto e profondo georgofilo, dubitò che potessero essere rimessiticci di antiche coltivazioni.

Al capitolo 29 dello statuto col quale Ferdinando I dei Medici, terzo granduca di Toscana, nel 1590 riorganizzava la piantagione degli olivi, si legge: « Per dare animo et occasione che si ponghino olivi et altri arbori, che tanti ne sono andati e vanno male nella Corte di Massamarittima, posti dagli antichi con tanto buon ordine, ecc. ».

Nella pineta del Tombolo di Grosseto, or non è molto, nel tagliare e diradare le piante, si trovarono degli olivastri posti con ordine e simmetria; lo che mostra che ivi in antico doveva essere un oliveto, come vecchi oliveti dovevano essere in molti altri luoghi che per brevità ometto, restringendomi solo a rammentare, oltre quelli esistenti a Poggio Cavallo, i numerosi rimessiticci dei monti dell'Alberese, fra i quali uno appunto è appellato l'Olivastraia; quelli presso i ruderi Rosellani, alla Grancia ed altrove, ove sappiamo essere state campagne ben coltivate e ben fornite di oliveti, resi selvaggi dalla vetustà e dall'abbandono dell'uomo.

Che il terreno della nostra provincia in molte parti fosse già riconosciuto in passato feracissimo per l'olivo, lo dice anche il chiarissimo prof. Santi, che in uno dei suoi viaggi trovò presso Magliano (in Toscana) un olivo il cui pedone, vicino terra, aveva 30 piedi di circonferenza, pari a 9 metri e 60 centimetri, e che egli appellò il *gigante degli olivi.*

Oggi nella nostra provincia i più numerosi e begl' olivi vegetano nel comune di Gavorrano a Scarlino, di Castel del Piano a Seggiano, ove spesso ogni pianta produce 80 e 100 litri d'olio; poi ne vengono Batignano in comune di Grosseto ed i comuni di Massamarittima, Roccastrada e Campagnatico.

Le olivete che nella provincia di Grosseto, dal mare continuano fino ai monti, sono state formate principalmente tagliando le altre piante che ne impedivano lo sviluppo ed innestandole con qualità atte a rendere maggior prodotto d' olio. Abbiamo molti oliveti piantati regolarmente e da poco tempo, ma i più begl'olivi, generalmente, ed i più resistenti ed i maggiormente fruttiferi, sono quelli appunto di pedone selvatico.

Nella provincia di Grosseto si coltivano più varietà di olivi, quali il correggiolo, il razzo o moraiolo ed il tondo. Dovunque le piante gelosamente si custodiscono, distinguendole in *olivastri* e *giogliai;* il modo in generale con il quale si moltiplicano è per ovoli che si fanno artificialmente sviluppare negli ovolai. Più di rado la loro moltiplicazione si fa per polloni pedali, i quali si tolgono dalle madri piante nel no-

vembre o dicembre se per ovoli, nel marzo se per polloni. In detto mese si pongono nel piantonaio già preparato nell'inverno con vanga e scassinatura in adattate buche a brevissima distanza; la loro definitiva piantagione avviene dopo tre o quattro anni da che i *ceppetti* sono stati posti sotterra; altri invece nettano e concimano tutti gli anni le piante e dal 5° all'8° anno le pongono al posto.

Per piantare un olivo si fa una buca profonda circa un metro e mezzo e più; si preferiscono i luoghi asciutti, ma se il luogo è umido, il buon agricoltore fogna il terreno; le piante vengono poste in filari alla distanza di 5 agli 8 metri l'una dall'altra. In alcuni luoghi non si concimano mai gli oliveti, si vangano nel febbraio e marzo, si zappano nei primi mesi di estate ed allora, i meno, concimano queste nobili piante. Detta zappatura praticasi ove prima, ove dopo la mietitura del grano, ed in altri luoghi non vi si pensa neppure. Tutti gli anni, i buoni agricoltori, ripuliscono e mondano i pedoni e potano la pianta dopo la raccolta delle olive.

La raccolta delle olive nella provincia di Grosseto incomincia nel novembre e dura più o meno secondo la quantità, però il più spesso a febbraio termina. Talora le olive non vengono côlte a perfetta maturità, e ciò è nei luoghi ove si ha ragionevole timore di ghiacci.

Gelsi e gelseti. — Non molto è da dirsi della cultura del gelso (*morus celsus* o *morus celsa*, con le sue varietà, *morus alba* e *morus nigra*), pianta della famiglia delle amentacee e della monecia tetrandria, perchè la baco-sericoltura nella provincia di Grosseto è molto ristretta. Però il gelso vegeta bene presso noi, come lo mostrano le piante che in più luoghi si coltivano, dando la foglia buonissima e bene sviluppata, specialmente nei frequenti luoghi umidi, ma non fradici che da noi s'incontrano, come accadde nel 1878 che la foglia non fu abbondante ma eccellente.

Delle trenta e più specie di gelsi che gli agronomi conoscono, nella provincia di Grosseto non si coltivano che quelle principali di sopra rammentate e danno buonissima foglia, specialmente al piano; infatti la gelseta delle terme Rosellanee, di oltre 500 piante, in quest'anno 1879, ha dato un' egregia vegetazione, come l'hanno data le piantate di Poggio Cavallo, dell'Alberese, ecc.

Nella zona montuosa poi, la gelsocultura è ancor più scarsa che al piano, essendochè esigua sia l'industria della seta, ed i gelsi più che altro servono ad abbellire le strade campestri.

Coloro che si occupano tra noi di gelsocultura, additano diverse cause che influiscono alla sua ristrettezza, e queste consisterebbero: nella mancanza di adattate bigattiere nei radi caseggiati; nella mancanza in provincia di adatto personale per l'allevamento del baco da seta; nei danni che il bestiame brado farebbe ai gelsi, che per renderli immuni occorrerebbe spendere e non poco per difenderne le piantate con siepi o palancati; nelle facili malattie del filugello; nel poco prezzo del prodotto serico in confronto della spesa; nella quasi certezza che il nostro prodotto non regga alla concorrenza di quello di altre parti; cause tutte, come vedesi, che poco incoraggiano a darsi a questo bel ramo d'industria e perciò ancora a piantare i gelsi.

Per amore del vero devo aggiungere, che in onta di sì sconfortanti ragioni, non sono mancati intraprendenti, che ciò hanno fatto e non hanno poi avuto a pentirsi dell'opera loro.

Viti — La vite *(Vitis Vinifera)* preziosa pianta sarmentosa delle ampelidee, ha sempre bene allignato, fino dalle epoche più remote, nella provincia di Grosseto.

Le varietà di viti da noi conosciute e coltivate sono molte, poichè si può asserire che tutte le varietà di sì prezioso sarmento, anche le esotiche, vegetano bene nel nostro suolo ed a noi non mancano le uve da spremere e da mangiare, quest'ultime a dovizia fornite dal Monte Argentario e dall'isola del Giglio.

Le principali varietà che si coltivano della vite nella zona piana e collinosa sono le anzonache bianche e rosse, le riminesi, i moscati, i moscatelli, le alicanti, le aleatiche, le malvasie, li zibibbi, il biancone, il sangioveto, le cannajole, i procanici, le lambrusche ed altre molte varietà di uve bianche e rosse per formare non tanto vini scelti, quanto da pasto.

Nelle zone dei poggi e nella montuosa le varietà e diverse qualità di viti la cui cultura si è generalizzata sono: le cannajole, le biancacce o i bianconi, le sangiovete, le riminesi, le procaniche, le brunelle, le malvasie.

La storia di questa parte illustre dell'Etruria marittima abbastanza addita quale e quanta fosse la cultura del suolo di questa contrada nelle prische età; basta solo il rammentare che ivi si conoscevano, si manufacevano e in gran parte si consumavano ottanta qualità diverse di vini e che lo stesso simulacro di Giove a Populonia era scolpito in un sol tronco di grossa vite; inoltre delle viti selvatiche che ovunque si trovano è a dirsi quello che già dissi dei tanti olivastri, che cioè, le viti di zampina, rampina o lambrusca *(vitis labrusca)*, tanto abbondanti, non sono che i rimessiticci inselvatichiti delle viti di un giorno; non è poi raro nelle nostre campagne d'incontrare le fognature e le arature di coltivazioni a vite assai profonde nei luoghi prospicenti il mare, che sappiamo essere state le località prescelte per tal coltivazione dall'imperatore Aureliano, alla qual cultura dimostrò tanta affezione, nei pochi anni che fu alla testa del grand'Impero Romano, cioè dal 270 al 275 dell'era volgare.

Le vigne pure da qualche tempo si sono estese ed hanno migliorato nel proprio prodotto, ma tuttavia anche per questo lato la provincia di Grosseto sarebbe capace di più, poichè la vite cresce benissimo e porge preziosi e squisiti grappoli in ogni parte della provincia, perchè non abbiamo veramente nè caldi nè freddi eccessivi, perchè la posizione geografica della provincia stessa è compresa fra i 30 ed i 50 gradi, di latitudine e perchè dovunque trovansi terreni leggeri, permeabili, aridi nelle parti elevate, dovute a sabbie, a rocce decomposte, a detriti vulcanici, a sassaie; nella parte piana della provincia, la vite vegeta bene, ma matura un prodotto inferiore perchè in essa predominano terreni argillosi ed umidi più o meno.

Nel 1787, un turbine svelse una vite al podere di Valle Castagneta nel comune di Sorano, il cui tronco misurato dal professor Santi già rammentato, aveva una circonferenza di cinque piedi e mezzo (un metro e 76 centimetri), come nel 1793 il medesimo quivi un'altra ne vide che aveva quasi eguali dimensioni; ognun sa che alla vite per raggiungere quello sviluppo, oltre a certe peculiarità di terreno e di clima, occorrono ancora molti e molti anni di vita.

Tutto questo mostra che la provincia di Grosseto per cinque sesti ha terreno adattato alla viticoltura.

Da qualche tempo si nota in questa provincia un certo risveglio nella cultura della

vite: ordinariamente si fanno profonde fosse, nelle quali ad una certa distaza si pongono i vitizzi; in generale le viti si tengono basse e sorrette solo da canne o pali; in qualche luogo si vedono addossate ad alberi come il testucchio.

I viticultori nostri nel piantar vigne usano non lievi precauzioni; infatti ove è potente l'azione dei venti, si fanno scassi profondi da centimetri 80 a un metro, adoperando vanga e zappa; vengono pure usati ora barbatelli, ora i maglioli; i barbatelli a preferenza nei terreni soffici ed umidi, i maglioli in quelli asciutti e duri. Come ho detto, le viti si dispongono in filari più o meno lontani e tra loro, secondo l'esposizione; le viti vengono vangate in primavera, nel tempo stesso si tolgono loro i barbatelli infruttiferi, si zappano in estate e quest'opera, in alcune località, in quella stagione è assai cara.

Le viti ordinariamente, come dissi, si palano o con canne o con pali proprio detti.

Nelle nostre colline, poggi e monti, le viti si coltivano con grand'affezione; per lo più vengono tenute basse, a filari a palo, poche sono coltivate ad albero o a testucchio; vengono potate a due o tre gemme e a più secondo la forza ed il rigoglio della pianta; le vangano dal marzo al maggio e la maggior parte dei coltivatori le concimano; con la zappa le rincalzano nel giugno ed allora le legano ai pali e dopo procedono alle *ammannature* o *sarchiature* fino al solleone, e alla *spampanatura* a mano a mano che procede la maturità del grappolo.

È pure da avvertirsi che da molti viticultori della parte montuosa della provincia, usasi a tempo della sbocciatura delle gemme od occhi, d'*invischiare* la vite, cioè, di circondare di un filo invischiato la parte bassa del tralcio e ciò per impedire l'ascensione dei bruchi ed altri animali non aligeri dannosi.

Di modo che riepilogando e sminuzzando ancor più i modi di cultura della vite vinifera nella provincia di Grosseto, è a dirsi che la vigna si tiene generalmente fitta e bassa, si pala con canne legando il tralcio in curva, si zappa in estate, si spampana in precedenza della maturità o vendemmia; però non mancano località ove la vigna si tiene alta ad albero.

Cosicchè veramente in questa parte, noi abbiamo due sistemi di viticultura, cioè quello delle viti fisse a basso ceppo, maritate a morti sostegni, come canne, pali, e quello delle viti alte maritate a campi vitati in filari distanti e sostenuti da appoggi vivi od alberi. Generalmente i filari si tengono distanti in media un metro e 40 centimetri e solo 60 centimetri è la distanza tenuta da vite a vite, in modo presso a poco che ogni ettaro venga a contenere oltre a 10,000 piante, tenendole ciascuna ad un sol capo a legno e frutto con 2 a 7 occhi al più.

Altra parte interessante della viticultura è la potatura della vite, la sua ripulitura e scacchiatura. La potatura per lo più viene fatta in novembre e al cader del pampano. Alcuni la protraggono, secondo i luoghi, anche al marzo ed all'aprile, e ciò secondo l'intendimento di fruire dei vantaggi della potatura precoce o tardiva. La detta potatura permette di tenere la vite ad alberello o a cornetta od a sprone, secondo la maniera generalizzata dal Guyot e posta in onore nella provincia nostra dall'ingegnere Vannuccini di Scansano.

Coloro che coltivano la vite ad alberello, tengono la vite ad un'altezza da terra dai 30 ai 40 centimetri, bene inceppata perchè possa stare ritta senza appoggi, al

qual tronco nella potatura vengono lasciati più cornetti: tal sistema che dicesi molto economico è ancor bastantemente fruttifero.

Il rammentato ingegnere Vannuccini, pensò fino dal 1871 di modificare questo sistema, sostituendovi l'aggiunta dello sprone, detto comunemente alla Guyot ed unendovi la soppressione di alcuni occhi pedali.

La ripulitura e scacchiatura delle viti vien fatta ovunque nella provincia ed i nostri buoni viticultori la ripetono anche fino alla terza volta; ordinariamente viene eseguita nel mese di luglio, per poi procedere alla spampanatura per favorire la maturazione delle uve.

Alcuni fanno una scacchiatura precoce ai pedoni delle viti per impedire ramificazioni inutili e dannose e quindi dispersioni di succo.

Il prefato egregio Vannuccini anche per questo lato ha introdotto delle variazioni, consistenti nella soppressione delle gemme fruttifere dal capo o dallo sprone, tenendo conto della naturale tendenza della vite a dar migliore e più abbondante frutto a misura della maggior lontananza delle gemme dal ceppo o dallo sprone.

Sommaccheti. — Di sommacco (*Rhus cotila* o *Rhus coriaria* di Linneo) e di sommaccheti costituiti da queste piante della famiglia delle anacardiacee e della tribù delle terebintacee, non esiste coltivazione nella provincia di Grosseto, di guisa che non possiamo avvantaggiarci della quantità di tannino e di acido gallico che contengono, sostanze tanto ricercate per la concia delle pelli e specialmente di quelle caprine per fare marocchini, come per l'arte tintoria.

Altri alberi fruttiferi. — Gli alberi da frutto nella provincia di Grosseto crescono e fruttificano benissimo, niuna eccettuata delle qualità che possono vegetare in Italia.

Il noce (*Juglans regia*) nelle colline e monti maremmani raggiunge uno sviluppo gigantesco e si carica di moltissime frutta, le quali se non hanno la riputazione di quelle del Sorrentino, pure sono ricercate come è ricercato il suo legname adoperato in varie costruzioni, specialmente per far torchi onde stringere le olive.

I nocciuoli hanno una cultura più ristretta, ma non mancano e sviluppano bene nella provincia. I mandorli sono abbondantissimi ovunque; se ne conoscono più varietà, ma domina quella a guscio dolce che porge il suo frutto precocemente in primavera.

Dei peschi e degli albicocchi deve dirsi altrettanto per la varietà delle specie e per la squisitezza dei frutti, dei quali ne abbiamo più specie ibride dovute a peculiari innesti.

I meli, i peri, i ciliegi, i susini ed altre consimili piante rosacee, crescono numerosi e svariati per qualità in ogni parte della provincia e porgono frutti squisitissimi da rimanere al paragone di quelli dell'Italia meridionale e dell'Europa orientale. Altrettanto è a dirsi dei fichi e delle ficaie che all'infinita varietà aggiungono il volume e la squisitezza del sapore.

I melagrani, i giuggioli, i nespoli, i sorbi e molti altri alberi da frutto, si rinvengono in ogni parte e zona della provincia, ma quella che veramente supera tutte le altre è il monte Argentario e l'isola del Giglio, ove si fa un vistoso consumo dei detti frutti tanto allo stato di freschezza che seccati, e non mancasi di fare anche un limitato commercio dei medesimi, commercio che potrebbesi dilatare se lo spirito di industria e d'associazione fosse maggiore.

Il fico d'India cresce spontaneo nelle due rammentate località e porta bene a maturità i suoi dolcissimi frutti. Il carubbo e la palma dattilifera, vi vegeterebbero bene, come in altre epoche, ma niuno si occupa della loro coltura come di quella del pistacchio, all'opposto dell'altra del pinolo o pinottolo, che per una parte ristretta della possidenza forma veramente una risorsa.

PIANTE ERBACEE.

Cereali ed altre. — La sementa del frumento di più qualità e degli altri cereali, quali l'avena, l'orzo, le favette, il granturco, la segale, ecc., può dirsi che viene praticata in ogni angolo della provincia, ma ove veramente la *granocultura* e la *biadicultura* operasi in grande, è nella zona piana e pianeggiante, ove primeggia sopra ogni altra coltivazione per quelle fertili estensioni ed ove il prodotto è ordinariamente abbondante ed ineccezionabile e costituisce se non la principale una delle principali risorse di questa possidenza, come ognuno potrà convincersi in seguito della presente descrizione, consultando specialmente le tavole sinottiche che si riferiscono al ricolto dei diversi cereali nello spazio di più anni.

Frumento. — La coltura del frumento nella provincia di Grosseto è così eccellente per qualità e quantità, in modo che la toscana maremma da ben poche altre provincie è ragguagliata nella granicultura.

La sementa del grano e le conseguenti faccende rurali, non è cosa d'oggi in questa provincia, poichè gli Etruschi ebbero la coltura del frumento dall'Asia e le nostre terre in quei lontani tempi furono veramente un granaio, al quale fecero più volte ricorso i Romani e con grande soddisfazione e beneficio loro nei casi di penuria e carestia.

Non vado errato se dico che la cultura del grano è la principale faccenda agricóla di gran parte della provincia e dei vasti comuni di Grosseto, Orbetello, Massamarittima, Gavorrano, Magliano, Manciano, che in totalità od in gran parte risiedono nella zona piana e perciò avendo maggiore estensione di terreno lavorativo, sono quelli che più seminano e quindi più grano raccolgono.

Comprovano questo mio asserto anche le cifre ufficiali sulla produzione del frumento, per tutta la provincia di Grosseto, negli anni dal 1874 al 1877. Queste cifre sono le seguenti:

Anno 1874 . . .	Quint. 517,374	Anno 1876 . . .	Quint. 479,457
» 1875 . . .	» 606,989	» 1877 . . .	» 234,333

Aggiungerò che nell'anno 1878, le seminagioni in genere, tanto autunnali che primaverili, procederono bene, ad onta che in alcune località vallive si avesse a lamentare sul grano la *rubigo* (ruggine), ma in ogni modo il raccolto fu soddisfacente, come tale è stato nell'anno presente 1879, sebbene le abbondanti acque primaverili, avessero fatto concepire i più seri timori.

L'asportazione e vendita di questo genere sulle pubbliche piazze e mercati d'Italia e fuori, costituisce sempre un'importante e talora lucrosissima industria.

I sistemi meccanici agricoli adottati in parte per la seminagione del grano e in

totalità per la battitura e spulatura di esso, ossia l'uso delle macchine agrarie introdotte in ogni guisa, hanno assicurato viepiù quest'industria, la quale ora non trovasi soggetta che a quelle vicende cosmiche che non è dato all'uomo di scongiurare.

La granicoltura nel nostro suolo è favorita immensamente dalla sua fertilità, dipendente dall'esistenza in esso di molti materiali organici propri dei terreni alluvionali, terziarii e quaternari; inoltre il nostro terreno è il più atto ad ogni coltura, constando della miscela delle tre terre primitive, cioè della terra silicea o selciosa o sabbiosa o arenosa, della terra argillosa o alluminosa e della terra calcarea in cui predomina il carbonato da calce; se a queste terre insieme miste e miste a organiche reliquie, si aggiungano alcuni principî metallici, come a mo' d'esempio l'ossido di ferro, che abbondante da noi si riscontra, ognuno comprende che abbiamo per naturale resultato una fertilità non comune.

Granturco o frumentone. — La zeocultura o cultura del granturco (*zeamais*) che fino a pochi anni or sono trovavasi affatto trascurata od incipiente, oggi ha fatto notabili progressi, ed in ogni comune, fatta l'unica eccezione del comune di Giglio (Isola), si vedono più o meno granturcai, che acquistano uno sviluppo veramente sorprendente se i luoghi scelti per tal cultura sono adatti e se non hanno grandi contrarietà dalla stagione. Il comune di Castiglione della Pescaia, ad esempio, nel quale prima non seminavasi o poco questo cereale, in quest'anno ha seminagioni di esso veramente ammirabili per qualità ed estensione, specialmente nella bassa vallata del torrente Ampio.

Ed aggiungerò che il raccolto del granturco dette nel quadriennio 1874-77 i seguenti risultati:

Anno 1874 . . . quint.	57,714	Anno 1876 . . . quint.	40,400
» 1875 . . . »	68,397	» 1877 . . . »	30,876

Proseguendo a forma del programma, dovrei parlare della cultura del *riso* o *risicultura*, della quale nulla è a dirsi, essendo la medesima affatto sconosciuta nella provincia di Grosseto, ed il riso è un genere totalmente d'importazione come a suo luogo dimostrerò.

L'astensione dalla risicultura in Maremma dipende più che tutto dal non voler mettere esca accanto al fuoco, cioè, dal non volere aumentare e saviamente i centri dell'infezione palustre.

Segale. — La segale è pianta erbacea che vegeta bene in Maremma, sebbene non sia seminata sopra vasta scala. E senza stare a diffondermi in particolarità sopra la sua cultura che non presenta nulla di peculiare, soggiungerò soltanto che in media nella provincia di Grosseto si producon da 1500 a 2000 quintali di segale all'anno.

Orzo. — L'orzo nella provincia di Grosseto vegeta benissimo al pari di qualunque altra pianta erbacea, ma non nè è molto estesa la seminagione, sebbene venga usato tanto allo stato di freschezza, che secco. Infatti fra tutti i comuni della provincia due soli, Cinigiano e Massa Marittima, danno in media un prodotto annuale di qualche considerazione, il primo di quintali 3000 ed il secondo in quintali 2000. Gli altri comuni producono quantità insignificanti, ed in due di essi non viene coltivato affatto l'orzo, cioè in Castel del Piano ed in Castiglion della Pescaia.

Avena. — L'avena ha essa pure una superba vegetazione nella nostra provincia, e si semina e quindi si raccoglie più abbondantemente dell'orzo.

I comuni nei quali questo cereale è più coltivato, in confronto a tutti quelli della provincia, sono Campagnatico, Cinigiano, Grosseto e Massa Marittima, che in media producono; nelle annate propizie, i primi tre da 6 a 7 mila quintali, ed il quarto circa 12 mila quintali di avena all'anno.

A quanto fin qui ho detto riguardo alle coltivazioni del grano, del granturco, della segale, dell'orzo e dell'avena, soggiungerò:

1° Che nel comune di Arcidosso il grano, l'orzo e la segala si raccolgono da avanzarne al consumo locale, non così del granturco e dell'avena che riescono insufficienti;

2° che nel comune di Campagnatico il grano e l'avena sono esuberanti, l'orzo e la segala sono sufficienti ai bisogni locali, non così il granturco che riesce insufficiente;

3° che nel popoloso comune di Castel del Piano, le dette semente essendo scarse, insufficiente ne riesce il ricolto;

4° che nel comune di Castiglione della Pescaia il grano, il granturco e l'avena sono di avanzo, mentrechè l'orzo è insufficiente e la segale si semina appena o non si semina affatto;

5° che nel comune di Cinigiano il grano, il granturco e gli altri cereali riescono insufficienti;

6° che nel comune di Gavorrano tutto è in insufficiente quantità ai bisogni locali;

7° che nel comune dell'Isola del Giglio il grano è insufficiente, l'orzo appena si semina ed il granturco, l'avena e la segale non si seminano affatto per mancanza di terreno coltivativo;

8° che nel comune di Grosseto il grano permette una vistosa esportazione, l'avena egualmente, il granturco e l'orzo sono sufficienti, mentre la segale o non si semina o si semina insignificantemente;

9° che nel comune di Magliano il grano e l'avena avanzano ai bisogni locali, l'orzo, la segale ed il granturco non vengono seminati;

10° che nel comune di Manciano il grano e l'avena permettono l'esportazione, il granturco e l'orzo servono ai locali bisogni, e la segale manca perchè non si semina;

11° che nel comune di Massa Marittima il grano e l'avena sono abbondanti, il granturco e l'orzo sufficienti, la segale scarsa;

12° che nel comune del Monte Argentario il grano ed il granturco sono insufficienti, l'avena, l'orzo e la segale non si seminano per manco di terreno adattato;

13° che nel comune di Montieri il grano ed il granturco sono sufficienti, l'avena e l'orzo insufficienti e la segala manca;

14° che nel comune di Orbetello il grano permette l'esportazione, mentre che gli altri cereali sono insufficienti e poco o nulla si semina d'orzo e segala;

15° che nel comune di Pitigliano il grano si semina e si raccoglie abbondantemente e così il granturco, l'avena e l'orzo, mentre che la segale non si semina;

16° che nel comune di Roccalbegna il grano si asporta, il granturco, l'avena e l'orzo sono sufficienti, la segala insufficiente;

17° che nel comune di Roccastrada si fa abbondante ricolto di grano e avena, mentre che l'orzo e il granturco spesso rimangono insufficienti al consumo locale e la segala non viene seminata;

18° che nel comune di Santa Fiora generalmente tutti gli anni si raccolgono i cereali a sufficienza;

19° che nel comune di Scansano i cereali bastano al consumo locale, tranne che l'orzo che poco si semina e la segala che non si semina affatto;

20° che finalmente nel comune di Sorano il ricolto del grano, granturco, avena ed orzo permette un'annua esportazione più o meno abbondante e la segale rimane sufficiente ai locali bisogni.

Tutto ciò apparirà ancor più dettagliatamente allorchè tratterò delle *importazioni* e delle *esportazioni*.

Farro, miglio, panico, sorgo, gran saraceno, ecc. — Il farro ed il sorgo non vengono affatto coltivati, come il riso, nella provincia di Grosseto, mentre che il miglio ed il panico vi vegetano magnificamente, ma vengono seminati in un modo insignificante. Circa al gran saraceno, nel linguaggio agricolo della provincia, si ritiene come sinonimo di granturco.

PIANTE LEGUMINOSE.

Fagioli. — Delle piante leguminose si fanno seminagioni in ogni parte della provincia, ma non così estese quale veramente occorrerebbe.

Fra queste piante, non avvi dubbio, primeggiano per bontà e quantità i fagioli, i quali, in alcune località usasi seminarli nei terreni tufaceo-silicei irrigabili, e si usa infrascarli per ottenere maggior frutto dalle diramazioni delle piante; i fagioli raccolti nella parte più elevata della provincia sono i più svariati per qualità e tutti buonissimi.

La faseolocultura però è ristretta al consumo degli indigeni, sia allo stato di freschezza che di secchezza, ed in quest'ultima condizione sono insufficienti al consumo locale, onde questo legume è un genere che nella provincia viene abbondantemente importato.

Per dare una esatta idea della cultura dei fagioli nella provincia nostra, basta dire che nel 1877 se ne produssero, secondo dati ufficiali, 1341 quintali. Il massimo della produzione, da 200 a 250 quintali, si ha nei comuni di Pitigliano, Massamarittima e Roccastrada, produzione che presso a poco serve al loro locale consumo.

Piselli. — Ovunque presso noi si seminano e si raccolgono i piselli, di cui usasi solo far consumo esclusivo allo stato di freschezza, onde la loro cultura è limitata a questo e viene eseguita negli orti.

Lenticchie. — La cultura di questo legume è assai ristretta, si eseguisce in spazi circoscritti dei campi o nelle vigne, ed usasi il frutto allo stato di secchezza. All'isola del Giglio si seminano più qualità di lenti o lenticchie; infatti se ne raccoglie ivi una quantità di figura diversa dalle ordinarie, di colore scuro, più voluminose, che quegli isolani chiamano lenticchie barberane, forse dalla loro primitiva provenienza dalla Barberia; di questa qualità nutriscono alcuni volatili, come i piccioni, ma non di rado si servono di esse anche gli uomini.

Fave. — Le fave e le favette sono il legume baccellino che più si semina e più si raccoglie nella Maremma toscana; di esse non tanto si fa uso e consumo in tutte le località come alimento umano allo stato di freschezza, e molto meno allo stato di secchezza, ed allora vengono seminate negli orti, ma si fa pure uso esteso ed abbondante allo stato di secchezza, come alimento di alcune specie di solipedi, specialmente degli equini, formando parte in quest' ultimo caso della biadocultura e formando subietto anche di esportazione come l'avena. In questo secondo caso si seminano le fave nei campi e sono più piccole delle precedenti.

Nell'anno 1877 il raccolto delle fave fu di 6019 quintali. Insignificante è la produzione in molti comuni della provincia. Quattro comuni soltanto, stando ai dati del raccolto del 1877, possono esportarne, e sono: Gavorrano, Massamarittima, Pitigliano e Roccastrada, i quali raccolsero nel detto anno, rispettivamente, quintali 300, 2000, 1500, 800 di fave.

Ceci. — Anche i ceci vengono seminati e raccolti ovunque, ma in modo ristretto, onde non soddisfano completamente ai bisogni della provincia, la cui produzione neppure raggiunse, nel 1877, i 500 chilogrammi. Si adoperano come alimento e allo stato di secchezza, e vengono seminati nei campi.

Lupini. — I lupini hanno una insignificante cultura nella provincia nostra, essendone scarso l'uso, nè esercitandosi con essi alcuna industria; più che altro si procede a detta coltivazione in quelle aree di terreno che voglionsi impinguare e rendere più produttive.

Cicerchie, doliche — Altrettanto deve dirsi della cultura della cicerchia che è limitatissima e tale appo noi da non meritare particolareggiata descrizione, mentre che le doliche non si coltivano affatto.

Altre piante alimentari diffusamente coltivate. — Le altre piante alimentari che con diffusione, limitata ai bisogni locali, coltivansi in provincia, sono i cavoli di ogni maniera, bianchi, neri, a fiore, a falda, ecc., i pomodori di varie forme e peso, i meloni o poponi, i cocomeri o meloni d'acqua, i cetrioli, le zucche di più varietà, i carciofi, le cui carciofaie sono estese, abbondanti e di squisito sapore ne è il frutto: queste piante ovunque soddisfano ai bisogni locali, e da qualche comune, come sarebbero quelli di Orbetello e Monte Argentario, permettono l'esportazione.

Con i pomodori vengono formate delle conserve crude e cotte, in vario modo confezionate e che servono ad uno squisito condimento nelle stagioni iemali e primaverili. I carciofi poi vengono pure conservati in varie guise, tanto allo stato di freschezza che secchi.

Piante a radice tuberosa. — L'unica pianta tuberosa che si coltiva nella provincia di Grosseto è la patata, che riesce buona ovunque ed eccellente nella parte montuosa, nella quale oltre a servire ai bisogni dei singoli luoghi, forma oggetto di esportazione discretamente lucrosa anche fuori della provincia stessa.

Nei comuni del Monte Amiata, in alcune località cresce spontaneo un altro tubero, che di forma e sapore dolcigno, ha gran somiglianza col tartufo, ed infatti viene con questo nome appellato, e come quello serve di alimento e condimento.

Piante ortensi. — Nella provincia di Grosseto non si esercita una grande industria ed una cultura sopra vasta scala delle piante ortensi; ciò in generale, mentre

che in alcuni luoghi l'orticultura è ristrettissima per la deficienza dell'acqua e la scarsezza della popolazione.

Questa coltivazione è ordinaria o limitatissimamente forzata ad alcuni prodotti, per ottenere i primaticci, onde fare un po' di maggior lucro nelle piazze locali; le nostre ordinarie piante ortensi, oltre alcune delle leguminose ed altre alimentari già nominate e succintamente descritte, sono le varie qualità d'insalate e di radicchi o cicorie, gli spinaci, le bietole, le barbabietole, le rape, le varie qualità di rafani o radici, le carote, i sedani, le varie qualità di prezzemoli e dragoncelli, il bassilico, i finocchi, le cipolle, i porri, gli agli, la salvia, gli zenzeri, i peperoni e molte altre.

L'orticultura nella provincia di Grosseto tende prima di tutto a soddisfare ai quotidiani bisogni locali: ne' pochi mercati che ivi si fanno non mancano le derrate degli orti vicini, specialmente per quegli ortaggi che si possono conservare come cipolle, agli, zenzeri, ecc.; ben poco le piante ortensi offrono materia d'esportazione nelle provincie limitrofe, per nulla affatto all'estero e più che altro vien fatta esportazione di piante ortensi da comune a comune della medesima provincia.

Giardinaggio. — I giardini non mancano in tutte le parti della provincia, ma è d'uopo dire che il giardinaggio non è molto diffuso e sebbene favorito dal clima e dal terreno, non hanno i suoi prodotti grande importanza industriale e commerciale, se si eccettua per gli agrumi, ma con molta limitazione a quelli del Monte Argentario, a Porto Santo Stefano, a Calagrande ed altrove, e l'altro stupendo di Casa Bianca presso Port'Ercole, di recente costruzione per opera del benemerito generale Vincenzo Ricasoli, ove si acclimatano o si tenta di acclimatare piante esotiche di ogni maniera, e dove veramente l'arte, la scienza congiunte al buon volere ed ai mezzi mostrano fin dove può giungersi in tal materia. In questa succinta esposizione non è da omettersi il bel modo con il quale vengono tenuti e coltivati i giardini pubblici di Grosseto, i quali avrebbero anche un maggiore sviluppo se l'elemento acqueo non vi facesse deficenza. I fiori più grati e simpatici, le erbe più odorose abbelliscono in un modo orientale i giardini della provincia e da cui pur troppo non si ritrae quel frutto che si potrebbe e si dovrebbe; molte erbe e fiori di giardino avvantaggiano solo alcune distillazioni ed operazioni farmaceutiche locali, nient'altro.

Piante tessili ed altre industriali.

Quanto poi alle piante tessili, ancor per esse dobbiamo nella provincia nostra deplorare una sterilità, una scarsezza, una limitazione non ordinaria, anche in quelle più comuni presso noi, quali la canapa ed il lino.

Queste due importanti piante tessili, si seminano nei piccoli possessi della parte collinosa e montuosa, ove oltre la sementa, se ne cura del pari la macerazione, ed ove gli abitanti se ne servono per gli usi domestici, cioè per fabbricare lingerie da casa.

Ma in ogni modo è ben poca la canapa ed il lino che si semina nella zona montuosa e salubre della provincia: nella zona piana ed insalubre non viene eseguita detta cultura ed io ritengo che ciò possa dipendere non tanto dalla scarsità di acque correnti e di canali irrigatori, quanto ancora, come per le artificiali marcite e per la risicultura, cioè, per non aumentare i centri d'infezione palustre, come dovrebbe neces-

sariamente accadere per la macerazione di quelle piante. Però è a ritenersi che nella bassa Maremma, qualora il lino e la canapa vi fossero seminati, darebbero un prodotto portentoso come in altre parti d'Italia e specialmente nella Terra di Lavoro, e ciò è a dedursi dalla somiglianza delle condizioni telluriche.

Ove da noi si semina la canapa ed il lino, raccolta e seccata ai liberi raggi del sole estivo, viene posta a macerare in pozzi o fonti d'acqua prossimi a torrenti od a canali irrigatori; con certi strumenti poi, formati da stecche di faggio, detti *maciulle,* che per lo più vengono maneggiate dalle donne, si separa la parte lignea, triturandola, dalla tessile, e per togliere i piccoli frammenti lignei che rimangono intricati nei filamenti, usasi di passarli al pettine di legno o fare quella operazione che viene detta *radere.*

Quest' importante e lucrosa cultura meriterebbe che si diffondesse.

Il cotone è stato seminato in più località della nostra provincia, usando ora il sistema del getto del seme, ora quello delle buche e dei filari, e per vero dire questa cultura non corrisponde male, sebbene la prolungata siccità e la poca irrigabilità dei nostri terreni non siano condizioni favorevoli alla vegetazione del cotone.

Dette circostanze sembra che abbiano imposto ai primi cultori del cotone, poichè non hanno ritentato la prova, nè sono stati da altri seguìti, ed oggi la cotonicultura incominciata sotto buoni auspicî in questi ultimi anni, si può dire onninamente abbandonata.

La robbia, la liquirizia, il ravizzone, la colza, il ricino, l'arachide, non vengono affatto coltivate nella provincia di Grosseto; la robbia e la liquirizia crescono spontanee in più luoghi, come il ricino si semina in qualche giardino per abbellimento; la colza, questa pianta oleosa delle crucifere e del genere cavolo si coltiva appena, da non meritare alcuna menzione, così è a dirsi del ravizzone o ravettone e dell'arachide.

Lo zafferano ha pure presso noi una insignificante cultura che non merita alcuna menzione; circa al tabacco, tanto al monte che al piano in questa provincia ha uno sviluppo magnifico e gli sperimenti fatti lo hanno inconfutabilmente provato, e se ne fosse permessa la cultura, non avremmo niente da invidiare alla Nicoziana della Virginia, come un giorno lo mostrarono le piantagioni di tabacco, fatte nella già contea di Pitigliano.

Nel rapporto del Segretario degli Atti letto nella pubblica adunanza del 3 giugno 1866 della Società agraria di Grosseto, si apprende, relativamente al tabacco, come fino dall'11 giugno 1865 fu compresa e dichiarata di utilità grandissima la cultura del tabacco, e la detta Società agraria aderì pienamente alla proposta della Direzione della *Gazzetta delle Campagne* e si pronunziò per la libera coltivazione di tal pianta « per la facilità e vigore con cui vegeta presso noi in modo che offrirebbe un nuovo ramo d'industria vantaggioso ai coltivatori ed al Governo, che potrebbe acquistare eccellente prodotto indigeno a prezzi minori che all'estero ».

Alcuno tentò e condusse dipoi a buon porto detta cultura, ma la fiscalità alla quale fu sottoposto portò all'abbandono della cultura stessa.

Le barbebietole coltivansi quali piante ortensi, come già dissi, per servire solo di alimento e non con la veduta di estrarvi lo zucchero, di cui vanno oltremodo ca-

riche, avendo un sapore dolce squisitissimo, come a modo d'esempio sono quelle che porge il terreno feracissimo del comune di Orbetello.

Oltre queste piante, non mancano nella provincia di Grosseto altre tessili ed industriali che io partitamente decifrerò, senza entrare nelle industrie forestali propriamente dette, avendo esse un posto a parte nel programma di concorso.

Pochi anni or sono sembrava volesse prender piede l'industria di trarre materia tessile dal pino tanto domestico che selvatico (*Pinus Pinea* e *Pinaster*), ma tutto abortì e l'una e l'altra specie di queste piante conico-ombrellifere, rimasero rigogliose e potenti nei tomboli di Grosseto ed Orbetello, per lasciar solo proseguire l'industria forestale del loro legname da ardere e da costruzione e dei loro pinoli o pinottoli, di cui molti quintali vengono esportati. Del pari dalla pitta (*Agave Americana*), che spontanea cresce e si moltiplica nella parte più orientale della provincia, si voleva trar partito come da pianta tessile, ma ancor questa idea non si è trasformata in fatto.

Il sughero o suvero (*Quercus Suber*), di cui ne abbiamo vere foreste, appresta all'industria la sua soffice scorza non tanto per i diversi lavori di tapperia e pesca, quanto perchè serve mirabilmente alla concia delle pelli, dopochè questa vittoriosamente fu sostituita alla vallonea.

Le cannucce palustri (*Arundo Ampelodesmos*), il giunco marino (*Iuncus Aculeatus*), sebbene limitatamente nei luoghi palustri del piano, sono fonti d'industria sia per fare soffitte e tettoie di capanne, come con la scorza o paglia palustre, sia per fare tappeti, stoiati e ripari da finestre, non che oggetti da pesca.

La economica fabbricazione di cordami vegetabili di ogni grossezza e calibro che si fa al Porto Santo Stefano e che servono bene a tutti gli usi della marineria e pesca, sarebbe d'uopo che aumentasse e si diffondesse, poichè le corde di *sarracchio* (tal'è la pianta che usasi a quest'effetto), sono utili in qualunque altro servizio grossolano, specialmente rurale.

Nelle macchie o boschi cedui nelle vicinanze del mare spesseggiano le piante di lentisco e di mortella, dalle cui bacche, allorachè sono a maturità, viene spremuto ed estratto dell'olio, che sebbene serva solo per l'illuminazione, nel seno di povere famiglie di alcuni luoghi, pure sarebbe desiderabile che il suo uso si diffondesse.

La manna in passato costituiva per alcune località della provincia una vera industria, che oggi è affatto cessata, sebbene i frassini e gli ornelli abbondino sempre nelle nostre selve e il prodotto che danno sia di ottima qualità al pari della manna di Sicilia e di Calabria.

L'asfodelo o asfodillo o porrazzo che abbondantissimo cresce in alcune località prative dei nostri piani, ben sarebbe che fosse di nuovo sottoposto all'alcoolica distillazione, come pochi anni or sono fu fatto al Porto Santo Stefano, distillazione che diede spirito a gradi elevati.

I funghi mangerecci di ogni genere e le frequenti prugnolaie, non che le infinite asparagiaie silvestri che crescono fra gli spinosi paliuri o marruche, hanno fatto nascere l'industria dei così detti prugnolai ed asparagiai, industria per lo più esercitata da avventizi casentinesi, i quali oltrechè vivere dal marzo al giugno col guadagno retratto dalla vendita di questi prodotti naturali, recano seco un buon peculio nell'estate ai domestici lari.

Sebbene i tentativi fatti da Francesco I dei Medici in Maremma per la cultura della canna da zucchero non riuscissero troppo soddisfacenti, pure non sarebbe male ritentarne la prova, essendovi in provincia località adattatissime.

Una volta con riputazione e lucro veniva coltivata la palma dattilifera sul Monte Argentario, locchè si fa oggi solo e limitatamente nel comune di Castiglione.

Abbondante di ricolto si mostrò la paglia da cappelli, quando ne fu fatta la coltivazione; infatti, come narra il dottor Thaon, per scarsezza di lavoranti, per il caro prezzo della mano d'opera, per il tenue prezzo sui mercati del grano, condusse a tale i possidenti dopo il 1820, che la granocultura non si effettuava che dai ricchi ed in buoni terreni, diversamente era scapíto sicuro; fu allora che molti Maremmani nel 1823 e dopo si posero a coltivare paglia da cappelli in luogo del frumento e ne ebbero resultati soddisfacenti e profitto.

I frutti ancora potrebbero in alcuni comuni essere fonte di maggiore industria e di buoni guadagni, se convenientemente ne fosse dilatata la coltura e convenientemente fossero spediti nei mercati, commercio che si fa solo coll'uve mangerecce squisitissime dell'isola del Giglio, sia fresche che secche e con i fichi essiccati; i frutti dei comuni di Orbetello, Monte Argentario e Giglio, quali gli agrumi, le pesche e le loro varietà, le ciliegie, le susine, i fichi, le mele, le pere, e tanti altri frutti, di un colorito, di dimensioni e quello che più monta di un sapore che appena hanno riscontro colle frutta dell'Italia meridionale e dell'Oriente, meriterebbero davvero di essere conosciuti, e conosciuti che fossero non vi è dubbio che il guadagno sarebbe abbondante e di gran lunga maggiore di quello che viene ricavato da alcune popolazioni con la vendita degli erbaggi, degli zenzeri, dei peperoni, dei pomodori e delle loro conserve.

Piante da foraggio, leguminose, graminacee ed altre.

La fenicoltura e tutto ciò che si riferisce alle piante da foraggio per i bestiami grossi e minuti, o in altri termini la paschicultura o sistemazione dei pascoli, costituisce altri rami importanti d'industria e traffico, per l'esportazione e per le fide, onde farvi soggiornare il bestiame brado e domestico, specialmente ovino, che discende numerosissimo dai monti per svernare nella provincia di Grosseto al piano.

I fieni di ogni maniera ed odorosissimi crescono e maturano spontaneamente e maravigliosamente in qualunque parte della provincia e più specialmente nella zona piana, la cui falciatura costituisce un'importante agricola faccenda, che di poco precede il taglio dei grani.

La cultura dei foraggi, utile e lucrosa ad un tempo, arreca poca o nessuna spesa per la sua sistemazione, poichè la feracità del suolo nostro è tale e tanta che i pascoli crescono naturalmente, producendo abbondantissime erbe di ogni maniera, atte alla miglior nutrizione delle mandrie ovine, equine, bovine tanto allo stato di dimestichezza che brade o semiselvaggie.

Nella Maremma toscana non può essere diversamente, perchè trovasi tanto ricca di pianure, di vallate, di colline non che di potente e vigorosa vegetazione, che sembra, come altre provincie consorelle in topografia, essere dalla natura appositamente desti-

nata a dare impulso a tutto ciò che è agricoltura e pastorizia, due delle principali fonti della ricchezza nazionale.

La provincia di Grosseto ha estesi ed ubertosi pascoli, che spontanei si rivestono di piante da foraggio, ma ben pochi abbiamo pascoli e praterie condotte artificialmente e con dettami della botanica e dell'agricoltura, ove le piante da foraggio crescendo a perfezione, apporterebbero un più sano ed abbondante nutrimento ai bestiami.

Ordinariamente nelle nostre pasture o pascoli, l'erba si lascia mangiar fresca ai bestiami, lasciandoveli liberi a loro bell'agio ed ove per lo più crescono le piante che si dicono annue; talora si falcia l'erba, quindi vi si manda l'armento e si forma così quel prato che dicesi naturale. Bene sarebbe avere dei prati artificiali, onde poter seminare piante da foraggio annue, bienni e perenni, alternando la cultura delle piante baccelline e graminacee, onde la vegetazione si facesse resistente, robusta e perfetta.

Anche nella zona montuosa della provincia, abbiamo prati naturali ripieni di fieni abbondanti, ed ove il prato naturale fa difetto vi si supplisce seminando trifoglio, lupinella, erba medica, la qual ultima ai monti non dà molto frutto.

Tutte le famiglie delle piante foraggifere che sono in numero di sette, danno il loro più o meno numeroso contingente ai pascoli maremmanni, formando così un insieme di oltre 130 piante diverse e tutte da foraggio.

La famiglia delle leguminose è una delle più importanti, dappoichè oltre l'erba medica e la lupinella, include la numerosa serie dei trifogli, delle quali piante tutte dovrò occuparmi a parte più sotto, come indica il programma.

La famiglia delle graminacee porge ai nostri foraggi 49 specie di piante, fra le quali devo in modo particolare segnalare la ghingola biancastra (*aira canescens*), la scagliola pelosa *(aira bubescens)*, la vena selvatica (*avena fragilis*), la vena negletta, sterile e fatua, la tremolina maggiore e minore (*briza maxima e minor*), il forasacco dei prati, il segaligno, lo squarroso, il peloso (*bromus arvensis*), la ventolana ispida (*cynosorus echinatus*), l'orzo gobbo (*hordeum genicolatum*), l'orzo forasacco, il segaligno, la fenarola (*poa annua*), alcune qualità di scagliola ed altre.

La terza famiglia è quella delle cicoriacee che danno ai nostri foraggi dodici qualità di vegetabili, dei quali meritano menzione le varietà del crepis, l'anopagon e la zacintha verrucosa.

La famiglia delle cinorocefale non dà che una specie che è il cardus marianus, mentrechè la famiglia delle siliquose ne annovera ben sette varietà, di cui meritano menzione l'erisimo (*erisimus officinalis*) e la senapa dei campi (*sinapis campestris*).

La famiglia dei chenopodi. Oltre alle sei varietà che hanno quel nome, sono da accennarsi i foraggi che ritraggonsi dalla specie spergula e stellaria.

Finalmente la settima famiglia dei foraggi che è quella dei poligoni, porge molte delle erbe convolvulacee ed il poligono avicolare.

Prima di lasciare questo importante argomento e pria di riportare i seguenti quadri sinottici della raccolta dei foraggi di più anni, devo, come accenna il programma, diffondermi sovra alcuni dei principali foraggi.

Trifogli. — I trifogli sono piante da foraggio ottime, numerose, che spontanee ed abbondanti crescono nella provincia di Grosseto e che in qualche luogo vengono limitatamente seminati, i quali arrecano alla nutrizione dei grossi bestiami immenso

beneficio e che aumenterebbe a dismisura, se la mano dell'uomo diretta dalla scienza agraria, ne curasse ovunque la cultura.

Oltre a venti sono le diverse specie di trifoglio che spontanee vegetano nella provincia di Grosseto, costituendo un gruppo di piante da foraggi interessantissimo.

La prima specie è il trifoglio pesarone (*trifolium incarnatum*), che cresce spontaneo nelle terre grosse, nelle colline, nei muri a secco; se coltivato in terreno adatto, quadruplica le sue dimensioni. Nei luoghi bassi, nel mese di aprile mostra già le sue belle rosee e rosse spighe, ritarda nei luoghi montuosi; infatti in quest'anno (1879) nelle colline di Montenero comune di Cinigiano, fra le vallate dell'Ombrone e dell'Orcia, ho veduto strati immensi di questo prezioso foraggio nato spontaneo, giunto appena a maturità nel mese di giugno. In qualche località si semina per farlo mangiare fresco ai bestiami e dove ciò succede si semina in autunno per raccoglierlo dopo il verno.

Il trifoglio gerbone (*trifolium squarrosum*), cresce spontaneo nei luoghi incolti della nostra provincia, tanto nella zona piana che montuosa; vegeta bene nei campi di grano come sopra gli argini dei corsi d'acqua; in primavera costituisce un alimento fresco molto agognato dal bestiame e di cui ne raccolgono numerosi fasci le nostre donne campagnole e semicampagnole e che vendono per i bestiami domestici; questo trifoglio quando è secco ha l'inconveniente che le sue spighe pungono ed offendono le fauci dell'animale.

Il trifoglino *(trifolium resupinatum)* è altro foraggio succoso, delicato ed appetito assai dai bovi e dai cavalli, che cresce bene insieme ai trifogli frugiferi e repenti, poichè forma dei cespugli con piccole foglie in sè raccolti che non impediscono la vegetazione delle altre piante collaterali. Presso di noi cresce spontaneo tanto nei luoghi secchi che umidi, colla differenza che negli umidi cresce rigogliosamente, all'opposto nei luoghi aridi.

Il trifoglio Micheli *(trifolium michelianum)* cresce del pari spontaneo nei luoghi asciutti ed umidi, ed in questi ultimi addiviene delicato e gustoso.

Il trifoglio sotterraneo (*trifolium sotterraneum)* vegeta benissimo nei luoghi umidi, mentre che negli asciutti stenta e rimane steso per terra; è detto sotterraneo, perchè sotterra si riproduce in modo che in ogni stagione dà erba.

Il trifoglio giallo *(trifolium pallidum)* è un eccellente foraggio di pianta elevata con fiori gialli.

Il trifoglio luppolino o perpetuino, ha fiori giallognoli e da noi cresce bene nelle semente, nei prati ed argini ed è ancor esso un buon foraggio.

Il trifoglio dorato (*trifolium auratum*) ha le suddette prerogative, con la differenza del color dei fiori che ha color d'oro e più grandi.

Il trifoglio marino (*trifolium maritimum*) abbondantissimo cresce nelle nostre località palustri.

Il trifoglio loppa (*trifolium loppaceum*), il trifoglio capocchino (*trifolium supinum*), vegetano da noi spontanei nelle maggesi e sugl'argini facendo poderoso cespuglio: la loppa ha l'inconveniente d'offendere la bocca delle bestie quando la mangiano secca.

Il trifoglio vessicolino (*trifolium vessiculosuum*), è una delle varietà più scarse che cresce spontaneo sulle rive del mare.

Le pecore e le capre si alimentano abbondantemente colle diverse specie di trifogli che crescono fra gli scogli di gabbro, in luoghi aridi e sterili, quali sono il baccone, lo stellato, il cherleri, il rosso, l'angustifolio, lo scabro, l'arvense ed il ligustico, tutte specie delle più inferiori.

Finalmente il trifoglio ibrido (*trifolium hibridum*), cresce spontaneo ma stentato nei luoghi asciutti, che se sviluppa nei luoghi umidi è molto gustoso, prolifico, odoroso, con fiori bianchi e piccoli.

Erba medica, lupinella, fieno greco, sulla, rape e navoni. — L'erba medica merita per certo uno dei primi posti nella cultura dei prati a foraggio, abbisognando per bene sviluppare di terre piane, profonde e fresche; cresce spontaneamente, in qualche luogo; veduta la sua importanza viene seminata ed all'opposto della lupinella non alligna sulle colline e monti.

La lupinella pure tiene un posto molto elevato fra i nostri foraggi, cresce spontaneamente nelle colline ed in località sterili ed asciutte, mentrechè al piano ove fu da alcuno tentato di seminarla, non diede che erba scarsa e sterile.

La sulla cresce pure spontanea in modo limitato insieme alla cicerchia prataiola, alla gramigna barbone, alla lupinella, fieno sano e alla pimpinella selvastrella. Quanto alle rape ed ai navoni, di quest'ultimi non si fa cultura, le prime si coltivano più che altro per gli usi domestici, come ho detto, e solo in qualche luogo colonizzato si porgono limitatamente come alimento al bestiame bovino.

In una parola la raccolta dei fieni nella provincia di Grosseto è una faccenda importantissima e tale da annoverarsi fra le prime, sia per la loro qualità, sia per la loro quantità, che dà agio alla possidenza di una esportazione non indifferente. Ed invero vi sono dei comuni, come quelli di Massa Marittima, Montieri e Grosseto che danno una produzione considerevole. Questi comuni nell'anno 1876 raccolsero, il primo 400 quintali di fieno, il secondo 150 ed il terzo 100. E molto foraggio dà anche il comune di Campagnatico, che nel 1877 produsse 1999 quintali di fieno.

La produzione annuale per tutta la provincia fu, nel quadriennio 1874-77, la seguente:

Anno			
Anno	1874	Quin.	758
Id.	1875	»	801
Id.	1876	»	771
Id.	1877	»	3060

Devo aggiungere inoltre che i fieni nell'anno 1878 diedero in qualche luogo uno scarso ricolto per la mancanza di pioggie in tempo utile, ma che però preso in complesso non fu tanto scarso.

Nell'anno attuale 1879, le raccolte dei fieni che in principio si dubitava di dover perdere, causa le piogge incessanti dell'aprile, maggio e giugno, furono per lo invece abbondantissime per quantità ed ineccezionabili per qualità.

Tanto per vie più completare ciò che esposi in rapporto alla granocoltura, quanto per le notizie sui foraggi, dirò qualche cosa relativamente alla produzione della paglia da lettiera e mangereccia.

Approssimativamente nel 1876 la paglia raccolta fu di quintali 1250, dei quali

926 mangereccia, cifra quest'ultima che corrisponde press'a poco alla media del triennio 74-76. Normalmente, è il comune di Massa Marittima quello nel quale si produce la maggior quantità di paglia.

Finalmente è da osservarsi che in molti comuni della provincia, il taglio dei grani viene fatto in modo che una parte assai alta dello stelo rimane nei campi, incendiandosi poi per ingrasso dei terreni, oppure lasciando al tempo la cura della decomposizione. Io non dirò nulla sulla utilità o meno di questo sistema e mi restringerò a riflettere che così si perde un quarto di paglia, che potrebbe servire e come mangereccia e da lettiera; infatti non pochi possidenti hanno abbandonato questa vecchia maniera, radono più prossimi al suolo lo stelo ed ingrassano poi i terreni in modo più confacente.

Industrie speciali derivanti dalle piante.

Vino. — Il vino questo benefico liquido, che ha tanta importanza nella pubblica e privata economia, come nella pubblica e privata salute, viene prodotto dai nostri viticultori con sempre crescente progresso ed accuratezza in ogni parte della provincia di Grosseto, sia nella zona piana, che in quella montuosa, e per la bontà e quantità in alcuni comuni è di una rendita importante ai proprietari, come appunto è nei comuni di Pitigliano, Orbetello, Monte Argentario e Giglio ed in gran parte in quelli di Sorano, Roccastrada e Massa Marittima.

Nella vera zona piana della provincia, il terreno prestandosi meno alla cultura della vite, da un lato, e costando più la mano d'opera del vignarolo dall'altro, il vino che si raccoglie è in minor quantità, conservando però nella qualità non disprezzabili prerogative. In una parola, nella zona piana, atteso ancora lo spopolamento estivo, il prodotto della vigna sarebbe più costoso che a comprarlo dalle vicine colline e da quelle parti della provincia ove esiste la colonia.

Generalmente i metodi per ottenere, o fabbricare, come dice il programma, il vino, sono i vecchi metodi, che consistono nel cogliere l'uva, per quanto è possibile ben matura ed asciutta, porla nei bigoni o bigonci ed ammaccarla cogli ammaccatoi, quindi versarla nei tini, chiuderli, attendendo l'opportuna fermentazione e la separazione del congruo dall'incongruo; altri invece usano di lasciarla nei tini per quindici o venti giorni, affondandola ogni sera e rimescolandola o con i piedi o con appositi istrumenti.

Dopo un certo tempo si procede alla *svina* o *svinatura*, raccogliendo il prodotto in botti che tengonsi ermeticamente chiuse, attendendo ancora del tempo avanti di consumarlo; alcuni non procedono alla svina che nel cuor dell'inverno, verso gli ultimi di decembre. Usasi ancora, tolto che sia il prodotto dai tini, di riprendere le vinacce, spremerle con i torchi e fare il così detto *vino stretto,* quindi nuovamente porre le vinacce nei tini, mescolarvi un poco di acqua e dopo un giorno, svinarlo ottenendo in tal modo la così detta *vinella,* che alcuni mescolano al vino stretto, formando quel liquido vinoso che in molti luoghi della provincia chiamano *mezzingo,* che sogliono i coloni bevere e consumare per il primo.

Vi sono però possidenti enocultori ed enofabbricatori, che già si sono adattati ai

progressi dell'enologia e non perdono una goccia di liquido vinoso adoperando i torchi per la spremitura delle uve e delle vinacce. Il vino viene quindi riposto in botti più o meno grandi e si tiene in cantine, fra le quali formano tipo quelle scavate nella tufa vulcanica del Pitiglianese e Soranese e quelle a Port'Ercole del generale signor Vincenzo Ricasoli, le quali sono pur dotate di ogni e qualunque macchina enologica, la più moderna.

Nella parte collinosa e montuosa della provincia, ove realmente si fanno le maggiori raccolte d'uva, per fabbricare il vino si tiene il sistema seguente. Si raccolgono le uve a maturità ed il buono enologo, scevera le uve immature od offese da animali o malattie, da quelle buone e mature, che vengono poste in bigonce di legname castagno e trasportate nei tinai; dai bigonci vengono quindi scaricate in recipienti sovrapposti ai tini, recipienti detti *culloni,* che sono composti di tavole laterali alte circa 50 centimetri, con un piano formato da piccole tavole discoste di poco spazio fra loro, per i quali il mosto si versa nel tino.

Si attendono quindi più giorni, secondo la capacità del vaso, ed avvallato il tumulo delle vinacce, si procede alla svinatura, ed il vino così in fermentazione si ripone in botti della ordinaria capacità di quattro o cinque ettolitri, che si tengono sollevate da terra su travi poggianti sopra bassi muri, cantine ordinariamente sotterranee. Subito dopo si procede all'estrazione delle vinacce dal tino vuoto del vino, si collocano nel verrocchio o torchio, si sottopongono alla spremitura per ottenerne il così detto *vino torchiato,* che ripongono poi nel tino onde si rischiari e quindi dopo una settimana viene imbottato.

Alcuni tenendo il sistema che usasi al piano, non adoprano il cullone, premono le uve nei bigonci cogli ammaccatoi o ammostatoi, quindi chiudono ermeticamente i tini dopo la fermentazione ed usano di svinare solo nel decembre e gennaio, ottenendo così vini più generosi.

Circa la conservazione del vino maremmano, presso noi trova esatta applicazione l'assioma enologo, che ove si potano basse le viti e si palano, il prodotto è più scarso ma più buono e durevole; all'opposto ove la vite si tiene alta e a lunghi tralci, il prodotto è flacco, scadente, spesso aspro e poco si mantiene; il vino che si produce in molti luoghi della provincia di Grosseto, per difetto di manufazione e di manutenzione, si conserva per poco tempo e nei mesi autunnali si altera ed acquista dei vizi, specialmente la fermentazione acetica. Ma all'opposto di ciò, non vi è fra noi viticultore di qualche pregio che non possegga vini vecchi di più anni. Ed anzi oggi abbiamo produttori di vino nel Monte Argentario ed altrove, che alla squisitezza del prodotto aggiungono la sua conservazione, che acconciato in bottiglie, resiste e bene anche alla traversata dei mari. Per ottenere questo importante resultato, molti, specialmente nella zona montuosa, usano di abbruciare entro le botti, pria di versarvi il vino, delle strisce di tela inzuppate nello zolfo liquefatto, lo che contribuisce alla conservazione assai lunga del vino.

Non sono molti anni che nella provincia di Grosseto, vinicola più assai scarsamente di oggi, prevaleva ovunque il vino bianco; ora però non è più così; infatti nella maggior parte dei comuni predomina il vino rosso, e se tuttavia nei comuni di Pitigliano, Sorano ed in gran parte in quelli di Orbetello, Monte Argentario e Giglio,

abbiamo molti vini bianchi buonissimi, vi sono importantissimi vini rossi, che se non reggono al paragone per la quantità, superano quelli per la qualità.

Circa al colore del vino, sento qui il bisogno di accennare, che in molti luoghi della parte montuosa della provincia, prevale quel vino, che dal colore viene detto *saragiolo,* perchè i piccoli possidenti non scelgono le uve bianche dalle rosse, lo che viene oprato dai possidenti più forti, i quali consumano e pongono in vendita vini bianchi e rossi.

Tanto al piano che al monte, la fabbricazione del vino viene eseguita direttamente dai *produttori immediati* delle uve e dai *proprietari* delle vigne; in alcune località vi sono stati sforzi parziali, ma troppo parziali, per elevare la fabbrica dei vini a speciale industria, ma rimasero inani e non attecchirono.

In questo ramo importante di cultura, il progresso è reale e costante, sia nella *coltivazione* dei vigneti, sia nella *scelta* delle varietà delle viti, sia nella *preparazione* del vino; ma con tutto questo si attendono progressi ulteriori.

In molti luoghi della regione montuosa si moltiplicano i vitigni delle uve nere come aleatici, brunelli, sangioveti; si fabbricano vini scelti come il vin santo, il moscadello, l'aleatico, il brunello per i consumi domestici.

Il vino in alcuni comuni della provincia è così squisito da non temere confronti, ed è fonte d'industria e di buoni guadagni; le uve dell'Isola del Giglio, che quegli abitanti insieme all'arte della pesca impararono a coltivare da una colonia di Greci, colà spedita da Cosimo I dei Medici, sono veramente preziose e squisite.

In generale il vino che si produce al piano, meno alcuni comuni, non serve ai bisogni locali; nella parte montuosa sodisfa a questi bisogni, ma non permette esportazione, la quale invece è permessa in alcuni comuni di collina, come meglio è da apprendersi dai quadri sinottici che traccerò più sotto.

Attualmente la maggior quantità di vino viene data dai comuni di Pitigliano, Sorano, Massa Marittima e Roccastrada, i quali sono pur dotati di buone cantine per conservarlo, specialmente i primi due, fabbricati come sono nella lavorabile tufa vulcanica. Vini forti e generosi poi s'incontrano nei comuni più marittimi, quali sono quelli di Orbetello, Monte Argentario e Giglio; Castiglione della Pescaia dà un eccellente aleatico, che il Thaon disse superiore a qualunque siasi vino fatto nelle altre fattorie della Toscana. Orbetello porge buonissimi e robusti vini bianchi da pasto e scelti, fra i quali un moscato che dai più è ritenuto superiore e d'assai al Lunel e al Frontignano; le vigne famose del Porto Santo Stefano porgono aleatici, alicanti, auzonache bianche e rosse, vini bianchi e rossi da pasto superiori ad ogni elogio ed un riminese che, invecchiato, nulla ha da invidiare al madera. Simili vini ed anche più spiritosi e robusti pervengono dall'Isola del Giglio, ad eccezione del riminese del quale sebbene l'industria siasi dilatata anche ad Orbetello, la privativa di quelle vigne o vitizzi è dell'Argentario e più particolarmente dei dintorni di Port'Ercole.

Circa al vino auzonaca, si ritiene da alcuno che sia una parola corrotta, da ausonico, vino antico della vecchia Ausonia; infatti al Porto Santo Stefano non è raro trovare bottiglie nella cui etichetta è scritto *Ausonico di Porto Santo Stefano.*

Sorano e Pitigliano danno vini da pasto tanto rossi che bianchi, che sono una vera delizia ed un vero conforto ed altrettanto dee dirsi dei vini di Roccastrada, di

Gavorrano, Campagnatico e Scansano; anche nel comune di Grosseto l'enofattura è in incremento e dà buoni resultati specialmente nelle vigne di Poggio Cavallo e del Terzo, dal quale ultimo perviene quell'ottimo vino biondo, appellato Fonte Bianca.

Il vino della grossetana provincia, in genere contiene poco tannino e pochi acidi, di fronte alla gran quantità di princípî salini ed alcoolici che in esso rinvengonsi. Le industrie della viticultura e dell'enocultura senza dubbio sono in aumento, ma è altresì un fatto che per raggiungere quanto si può e si deve, occorre triplicare le vigne attuali e sopratutto adottare migliori sistemi nella vendemmia non solo ma nella fattura del vino ed allora si otterrebbero vini più abbondanti e migliori ancora, capaci di più facile conservazione, da potersi liberamente trasportare all'estero, come una volta si faceva da Napoli per Parigi, nè mal sarebbe che i consumatori di vino ritornassero ai tempi di Augusto, nel quale comparivano sulle tavole dei grandi signori e nei grandi conviti, solo vini nazionali ed indigeni e solo quelli venivano cantati e vantati; infatti il nostro brioso Orazio, poeta ed insigne bevitore ad un tempo, non parla mai di vini forestieri e celebra solo le rare qualità di quelli italiani e particolarmente di quelli indigeni al propinquo Lazio.

Inoltre se da noi con più attività ed energia si diffondesse l'arte enologica, potrebbero attivarsi altre industrie, quali sarebbero la manufazione dell'aceto, dell'acquavite, dell'alcool, del cremor di tartaro.

In ogni modo nella provincia di Grosseto si constata un notevole incremento, da qualche tempo, nelle industrie enologiche.

La produzione del vino dimostra l'importanza che io ho attribuito a questa principalissima industria agraria della nostra provincia.

La media del triennio 1874-76, risulterebbe, secondo le notizie fornite dai sindaci, di ettolitri 221 mila circa in tutta la provincia, e questo su per giù è il raccolto normale di ogni anno, quando la stagione è propizia. Pochi comuni si contendono il primato nella produzione del vino: sono Orbetello, il primo che contribuisce un circa 7 undicesimi nella produzione totale; poi Monte Argentario, ove vi è la frazione vinifera importante di Porto Santo Stefano, Scansano, Gavorrano e Massa Marittima.

Olio. — Dell'olio ed oleificio nella provincia di Grosseto è a dirsi ad un dipresso quello che ho già detto del vino e del vinificio, che cioè, l'olio viene prodotto in maggiore quantità e di miglior qualità che in passato; poichè oggi si pone in generale più cura nel confezionarlo, trattenendo poco le olive nei magazzini dopo il ricolto, usando maggior diligenza nella pulizia dei vasi, adoprando da qualche anno presse più potenti, che ordinariamente sono in ferro poste in movimento da cavalli o buoi. In ogni angolo della provincia troviamo oggi sorprendenti e magnifiche oliviere, montate secondo gli ultimi progressi e talora con torchi perfino idraulici e posti in movimento anche a vapore, come precisamente accade nella stupenda oliviera del signor Avanzati a Montenero, nel comune di Cinigiano, il quale colla medesima locomobile che opera la trebbiatura nell'estate, opera la frangitura delle olive nell'inverno.

Tal risveglio e reale miglioramento è indotto senza dubbio dal tornaconto, poichè l'olio buono, ovunque, ma specialmente all'estero, ha un prezzo molto maggiore dell'olio mediocre. Anche le esposizioni, i concorsi ed i premi accordati hanno fatto nascere la emulazione, che induce il perfezionamento del prodotto.

E che l'oleificio è in incremento lo mostra il commercio che se ne fa ancora con altre provincie, con Siena e con Livorno soprattutto.

In tutte le zone della provincia è molto somigliante il modo che usasi dopo la raccolta delle olive, per ottenere l'olio. Prescindendo dai progressi che non sono diffusi a tutti i proprietari di oliveti, ecco come oprasi nella zona piana e pianeggiante della provincia.

Colte e raccolte le olive, vengono poste in stanze o magazzini ad appassire, sovrapponendole a strati dell' altezza dai 25 ai 30 centimetri, e ciò per pochi giorni onde evitare le fermentazioni e i riscaldamenti. Un paio di giorni avanti la loro frangitura o macinazione, vengono ammonticchiate per arieggiarle.

Quindi vengono condotte nella pila, per fare la così detta *pilata*, che ove riesce di 6, ove di 7 ed ove di 8 staia; raramente una pila ne contiene di più; nella pila si compie la frangitura e per ciò fare viene usata una grossa mola o rota o macina di selce o di macigno ed in alcuni luoghi di peperino, nel mezzo bucata per la introduzione di una trave o stanga per lo più di noce, la qual macina è girante perpendicolarmente nella concavità della pila, che è costituita di egual pietrame, con apposito scolo; alla stanga, rocchetto od asta di noce viene attaccato un cavallo per lo più, talvolta un bue od un asino; più di rado viene posto in movimento dalla forza umana; questa forza motrice talora agisce nel piano dell'oliviera stessa, talora in un piano superiore, più di rado in un piano inferiore.

Dietro all'animale che gira ponendo in moto la macina, viene un uomo armato di pala di legno, che incessantemente spinge sotto la macina stessa le olive, contribuendo così a formare la pasta oleosa che rimane nel vassoio e nella concavità della pila. Con questa operazione, se vuolsi, oprasi un primo, primissimo grado di spremitura, e perciò alla base della pila vi è un forame che corrisponde ad un pozzetto, dove conducesi quel poco d'olio che viene così spremuto.

Questa triturazione dura per lo più due ore, tanto essendo il tempo che occorre per lo schiacciamento di una pilata di olive e per la formazione della pasta oleosa.

Dalla raccolta delle olive e dal loro immagazzinaggio e macinatura, si passa alla quarta operazione, che è la più interessante; cioè alla spremitura od estrazione dell'olio dalla pasta oleosa; per ciò fare si porta questa nelle gabbie fatte di cordami vegetabili, sovrapponendole una sopra l'altra fino al numero di 6, o di 7 o di 8 secondo che è maggiore o minore l'altezza del torchio; i torchi sono di legno a preferenza di noce, ma oggi è diffuso il sistema di avere torchi metallici. Operato tutto questo si procede alla stringitura o premitura fatta a braccia d'uomo, che mercè un manubrio fa girare la madrevite che spingendosi contro le gabbie che contengono la pasta oleosa, ne spreme l'olio il quale si versa in un gorello; quindi in una escavazione detta *inferno* e di qui in un recipiente volgarmente appellato *galatrone*. Questa premitura, se le giornate sono molto fredde, per allontanare la facile congelazione dell' olio, si fa mercè l'azione disgelante del fuoco o dell'acqua calda.

Eseguita ancor questa operazione, non manca altro che raccogliere l'olio o riporlo in recipienti che per lo più sono orci o ziri più o meno grandi di terra cotta o di metallo inossidabile.

Rimangono i residui della pasta oleosa nelle gabbie, che diconsi *sanse*, delle quali

particolarmente parlerò più sotto, che per consuetudine, insieme ad alcuni litri di olio per ogni pilata, rimangono al padrone dell'oliviera a titolo di molenda, pagamento e ricompensa, poichè mentre nella provincia nostra, molti sono gli oleocultori e proprietari di olivi, ben poche al paragone sono le oliviere. I proprietari delle oliviere usano nei giorni di venerdì e sabato ripassare o ristringere le sanse, dalle quali scaturisce un olio più ordinario e da lumi, rimanendo un altro assottigliato residuo che dicesi sansini o sansino, che viene poi venduto ai fabbricatori d'olio lavato a 35 centesimi la sacchetta di tre staia.

Così usasi nell'oleificio nelle zone piane della provincia di Grosseto e presso a poco si ripete nelle zone montuose. Infatti nei monti della provincia, raccolte le olive, si collocano stese all'altezza di pochi centimetri, nei magazzini o stanze dei poderi o del proprietario; si fanno riposare otto o dieci giorni, quindi si pongono nella pila e si frangono con macine di macigno; si racchiude la pasta in gabbie dette *bruscaloni* e col torchio si estrae l'olio; questi torchi in genere sono di noce fortificati da sbarre e catene di ferro; l'olio così premuto si raccoglie in bigonce, da cui per lasciarlo depurare, si estrae bel bello, ponendolo in vasi di terra cotta o conche e filtrandolo, quindi viene riposto in orci o ziri. Quest'olio detto di polpa, nell'Amiata viene fatto a ghiaccio, mentre che si fa con acqua calda il secondo olio dalle sanse; delle quali si usa, come già ho detto per il piano.

Inoltre gli unici semi o frutti oleosi che limitatamente vengono spremuti in provincia per estrarne olio, sono le bacche del sontro, del lentischio o lentisco, della murtula, mortella o mirto; quindi in alcune farmacie per gli usi medici e veterinari si spremono il linseme e le mandorle dolci, adoprando in quest'ultimo caso torchi metallici forellati, aventi un sistema d'ingranaggio che centuplica la forza di un uomo.

Le noci non vengono spremute, come il colza ed il sesamo, di cui neppure si fa la sementa.

Del liquido oleoso spremuto dalle bacche di sopra rammentate, in alcuni luoghi della provincia se ne servono per la notturna illuminazione, come già altrove dichiarai.

Le *sanse* poi sono utilizzate direttamente dai produttori di olio, i quali non mancano di cederle agl'industriali, che le utilizzano trattandole coll'ebullizione in acqua e ricavandoci ciò che chiamasi *olio lavato,* vendendole poi, asciutte che siano, come materia da ardere. Queste sanse, che per le imperfezioni dei metodi, prima erano molto ricche di oleosità, dai proprietari venivano vendute ai fabbricatori di olî lavati ad un prezzo assai maggiore dell'attuale, poichè coll'introduzione di migliori torchi o presse, oggi nelle sanse vi rimane poco più della parte lignea.

In ogni modo, queste sanse vengono ricercate e trattate come conviensi, dappoichè nella zona montuosa amiatina, che appartiene alla provincia di Grosseto, esistono quattro opifici appositamente costruiti per la fabbricazione dell'olio lavato, e che per questo portano il nome di *edifizi da sansa.*

E ancora trattando dell'olio e della sansa, onde completare quanto concerne questo subietto che non manca d'importanza, stimo ben fatto di qui riportare i consueti quadri sinottici officiali.

Notizie avute dai sindaci sulla produzione dell'olio, mettono in chiaro i comuni

che maggiormente ne producono e sono quelli di Massamarittima, Pitigliano e Roccastrada, ed i meno forniti di oliveti sono quelli del Giglio, di Montieri e Santa Fiora.

Rilevasi pure come questo importante prodotto potrebbe e dovrebbe raddoppiare, sia di fronte alle estensioni territoriali, sia di fronte alla qualità del terreno e del clima.

Chiuderò questo paragrafo col dire che la produzione media pel triennio 1874-76 fu di quintali 21 mila circa di olio, dalla cui fabbricazione si trassero in media, pure per lo stesso triennio, circa 39 mila quintali di sanse. Naturalmente la maggior quantità di questi residui della industria olearia si ottiene negli stessi comuni prima nominati che più producono olive.

Macerazione del lino e della canapa. — Parlando delle piante tessili ed altre industriali, dissi quanto è scarsa nella provincia di Grosseto la cultura del lino e della canapa: infatti al piano può dirsi non esistere affatto, essendo esso tratto a ben altre culture.

Nella zona delle colline e poggi del pari la tessilicultura non ha posto radici, e solo scarsamente viene seminato il lino e la canapa nella zona montuosa.

Dissi allora, come quivi la canapa ed il lino vengano fatti macerare in pozzi o fonti d'acqua prossimi per lo più a torrenti, o fossi o canali irrigatorî. Le donne sogliono essere quelle che procedono alla *stigliatura,* adoprando le così dette *maciulle,* che sono stecche di faggio, alcune mobili, altre immobili, tutte fissate sopra una specie di capra. Le stecche mobili fanno capo ad un manubrio che viene impugnato da colui che fa la stigliatura, che alzandosi ed abbassandosi, entrano e sortono negli spazi delle stecche fisse, così triturando la parte legnosa degli steli delle piante tessili ridette.

Inoltre dopo la macerazione, stigliatura o maciullatura, per togliere ogni residuo ligneo dai filamenti tessili, si usa di pettinare questi o raderli con pettini di legno.

In ogni modo questa cultura nella provincia di Grosseto è così ristretta, che merita appena menzione.

Brillatura del riso. — Se ristretta è la coltivazione del lino e canapa nella provincia di Grosseto, la risicultura poi non esiste affatto, e quest'importante prodotto viene totalmente importato ed è industria lo smerciarlo solamente.

Allorchè dovrò parlare delle importazioni e delle esportazioni, dimostrerò meglio la totale importazione di questo cereale.

L'altimetria della provincia grossetana non si presterebbe alla risicultura che nella zona piana, e quivi ha sempre ripugnato perchè si è sempre temuto di aumentare i centri d'infezione palustre. Cosicchè la provincia di Grosseto dà risultati affatto negativi per la cultura del riso.

Frutti secchi. — Ovunque in provincia si usa seccare alcuni frutti, quali le uve, i fichi, le susine o prugne, le mele, i pomodori, dei quali poi ovunque servono agli usi domestici delle varie famiglie. Nel solo comune dell'Isola del Giglio si essicca molta uva mangereccia e molti fichi, che nell'autunno ed inverno vengono esportati al di fuori, formandosi così un limitato traffico e commercio. L'essiccazione usano farla parte al sole, parte nel forno; alcuni confezionano i fichi essiccati in pani rotondi e così li pongono in commercio.

Però questo genere d'industria è tanto limitato nella provincia nostra, che merita appena menzione.

Distillazione dell'alcool. — La distillazione dell'alcool non si opera in guisa alcuna nella provincia di Grosseto attualmente.

I vini, le vinacce, i cereali di ogni maniera, l'asfodelo, le albatre o corbezzole sono in quantità tale, che potrebbero davvero essere queste materie poste a contributo per la distillazione dell'alcool; un po' meno colle patate, la cui cultura è più ristretta.

Oltre venti anni or sono, per opera di una Società straniera, sorse al Valle presso Santo Stefano, nel Monte Argentario, uno stabilimento per l'alcoolica distillazione dell'asfodelo-porrazzo, che cresce spontaneo ed abbondantissimo nelle incolte pianure dell'Orbetellano; questo stabilimento funzionò per più mesi, pose in commercio l'alcool a gradi elevati, poi cessò; ed oggi, precisamente in quel locale, si confezionano le sardine alla maniera di quelle di Nantes.

Cosicchè attualmente non si distilla alcool in guisa alcuna in questa provincia.

Fabbricazione dello zucchero. — Lo zucchero, come il riso e l'alcool, viene totalmente importato nella provincia e non esiste alcuna fabbrica del medesimo.

Il sorgo da noi non viene affatto coltivato in nessuna parte, e le barbebietole vengono limitatamente coltivate, e non in tutte le zone, ai soli bisogni domestici, ed usate e consumate solo come piante ortensi.

Estrazione del succo di limone e preparazione dell'essenza di bergamotto e di altri agrumi. — Parlando degli agrumeti, ho mostrato quanto sia ristretta la cultura delle piante auranziacee: ristrettezza che naturalmente influisce nel dare negativi risultati alle industrie che ne derivano.

Ogni giardino ha le sue piante di limone, d'arancio e bergamotto, ma i comuni più forniti sono il Monte Argentario ed il Giglio. Orbene, anche in questi l'agrumicultura non è così estesa come si richiederebbe per avere una o tutte le rammentate industrie.

L'unica industria che in proposito agrumi si fa dai comuni, è una ristretta esportazione del frutto nei comuni e provincie limitrofe.

Industrie forestali. — Parlando delle piante arboree, e più specialmente dei boschi di alto fusto e cedui, dissi già qual fonte di ricchezza fossero per la provincia di Grosseto, e lo dimostrai con apposite tavole statistiche officiali. Ora dovendo parlare delle industrie forestali, vengo a completare un tanto argomento per questa provincia, ove le ridette industrie tengono un posto ragguardevole, e ciò è dovuto alla estensione sempre grande delle boscaglie.

L'importanza dei boschi, fino dalla più remota antichità, è stata sempre riconosciuta per grande e sotto ogni aspetto. Porzio Catone pone il profitto della cultura dei boschi dopo quello della vite e dell'olivo; Yung pone la boschicultura come la più utile e profittevole; Scuderi trova i boschi cotanto necessari ai diversi bisogni della vita e della civiltà, che a buon diritto ne forma un distinto rango nel sistema generale di economia campestre.

Dai boschi le manifatture, le arti ricevono i più necessari materiali per i loro pregevoli lavori; il commercio stesso traversa in tutte le direzioni il mondo intero

sopra veicoli di legno; l'agricoltura ha dai boschi l'occorrente per fare le macchine e gli strumenti che sono necessari; i boschi danno materia da ardere, cuocere, distillare e fondere; i boschi danno carbone, cenere, gomma, manna, scorze tintorie, resine, frutta e fogliame utili all'uomo e agli animali; i boschi ben tenuti modificano in bene la meteorologia e l'umana salute!

In una parola, quest'argomento ha tanta importanza, che porterebbe troppo in lungo, se per tutti i lati io lo dovessi apprezzare come merita; ma il mio dire non deve discostarsi da quanto impone il programma di concorso.

Attualmente l'estensione complessiva dei boschi nella provincia di Grosseto raggiunge la bella cifra di circa 163 mila ettari, ed i comuni più boschivi sono quelli di Massamarittima, di Castiglione della Pescaia, di Gavorrano, Campagnatico, Manciano, Scansano e Magliano.

La scorza conciante delle pelli, nei boschi nostri è costituita sopratutto dalla scorza di sughero o sovero *(Quercus Suber)*, che dopo l'abbandono della vallonea per questa faccenda, costituisce un ramo d' industria forestale importante; di questa scorza se ne asportano e si pongono in commercio molte e molte tonnellate. Generalmente la scorza delle nostre sughere non è buona che per la concia delle pelli, per tingere le reti da pesca, formare attrezzi per questa, per arniari di modello antiquato, e ben poco per tappi od altro. Nella zona montuosa, oltre la scorza di sughero, come scorza conciante, si adopera pure la scorza di querce e di leccio, che viene egualmente asportata nella parte più montuosa della provincia; si servono come scorza tintoria anche della scorza del noce (*Juglans Regia*).

La robbia, pianta tintoria cognitissima, non nasce nè cresce spontaneamente in provincia, come non vi viene convenientemente coltivata; nel biennio 1843-44, presso Grosseto in più luoghi ne fu incominciata la coltura, ma portando poco profitto, fu ben presto abbandonata. Ultimamente alcuni possidenti di Campiglia Marittima, al confine occidentale della nostra provincia, tentarono la cultura di questa pianta tintoria e ne ebbero i medesimi risultati.

La manufazione del carbone vegetabile è veramente una poderosa nostra industria, e carbonaie ed imposti di carbone si vedono e si trovano ovunque; moltissime sono le braccia che quest' industria tiene occupate ed è fonte di ricco commercio non tanto per il prodotto stesso, quanto ancora per la vendita dei boschi da tagliare, operazione che viene oggi fatta oculatamente e non come una volta; infatti oggi prevale il sistema di sterzare il taglio, onde vengano risparmiate molte piante da frutto ghiandifero, dividendo i boschi in appezzamenti da tagliarsi in 12 o 14 anni, secondo il potere riproduttivo, ma si procura di non sorpassare questi limiti, poichè il carbone tondo o sottile o di cannello ha maggior valore dell'altro grosso detto da squarto.

Numerose gubbie sono impiegate per il trasporto del carbone dalle carbonaie, ove si confeziona, agli imposti di esso sulla spiaggia del mare, ed ove il transito non è permesso ai grossi barrocci, si adoperano cavalli che portano le some agli imposti detti, da ove viene dai barrocci trasportato alla spiaggia, poichè si ha cura di formare quelli lungo le vie principali; questo ligneo prodotto riunito in monti a piramidi, fa bella mostra di sè sulla sponda marina in attesa di bastimenti che lo esportino. A S. Vincenzo, Follonica, a Castiglione della Pescaia, S. Rocco, a Talamone,

alle Saline, lungo la ferrovia in più luoghi trovansi i detti imposti, che attendono le opportune imbarcazioni per trasportare quel prodotto in paesi più o meno lontani.

Tale industria in Maremma deve annoverarsi fra le prime ed insieme alla cultura dei cereali ed all'allevamento del bestiame. Il primo a far lucro coll'industria carbonifera è il possessore che vende il bosco da tagliarsi, quindi l'imprenditore che lo fa tagliare e convertire in carbone; molti uomini sono addetti alla sorveglianza del taglio, moltissimi all'esecuzione del medesimo; numerosi sono quelli addetti alla confezione del carbone, ossia all'arte del carbonaio, proprio detta; molti sono gl'imballatori, i segnasome, molti i trasportatori sia a schiena di cavallo con basto, sia in barrocci, molti poi sono i facchini addetti allo scarico dei veicoli terrestri ed al carico dei navigli carbonai o dei vagoni ferroviari.

Da ciò, di leggeri si comprende di quanto lavoro e lucro sia madre l'industria del carbone vegetabile e rendesi tanto più importante perchè ad essa sta attaccata l'esistenza accurata ed il benessere apprezzato dei boschi; infatti nel 1836 i nostri boschi erano tenuti colla massima noncuranza, come verificò Lapo dei Ricci illustre georgofilo, perchè ben poco apprezzato, ricercato, utilizzato il loro prodotto, onde provò soddisfazione di trovare nel comune di Grosseto, a Batignano, una ben intesa fabbrica di cristalli a lastre, la quale consumando nove cataste al giorno di legna, tendeva a rialzare e far tornare in pregio la cultura dei boschi.

Le piante che sopra tutto nella provincia di Grosseto vengono destinate a far carbone, sono la querce, il cerro ed il carpino, onde il nostro carbone in generale risultando leggero e ad un tempo duro e compatto, è molto accreditato. Le ridette piante che terminano il loro accrescimento in autunno, vengono sottoposte al taglio in ottobre, per il quale è d'uopo osservare tutte le regole dell'arte per non sciupare le piante prima ed i boschi poi.

Oltrechè dalle piante ridette, si ricava carbone dal leccio e nei luoghi di monte anche dal faggio, nonchè da altre piante più minute per fare carbonella.

Qui non è luogo di discorrere dei vari metodi fra noi usati nella fabbricazione del carbone e mi restringerò a dire che dai 163 mila ettari di bosco della provincia, si suole ordinariamente avere un prodotto annuo approssimativo di carbone di poco inferiore ai chilog. 200 per ettaro, corrispondente in totale a circa 300 mila quintali.

Circa poi alle resine, è un'industria presso noi che non merita menzione, poichè tutta ristringesi in poco olibano asportato alle pinete.

L'industria della confezione della potassa, un giorno fu vistosissima, quanto oggi è limitata, e se contribuì ad arricchire chi la imprese, fu pur causa dello sperpero dei boschi nostri e della deplorabile condizione nella quale si trovarono dipoi, poichè i possidenti venditori di essi, non regolati nè da leggi, nè da buone cognizioni forestali, per poco danaro lasciarono manomettere dagli speculatori in ogni guisa le selve loro. Oggi tale industria è ben lieve e limitata.

Oltre tutte le rammentate, un'altra industria forestale è la vendita del legname da costruzione e la confezione di molte doghe e dogherelle.

Animali e loro prodotti.

Razza bovina. — L'Italia è nazione eminentemente agricola, ma considerata complessivamente le fa difetto il bestiame per qualità e quantità, quel bestiame al quale si richiede lavoro, redi, carne, latte ed anche concimi. Nella provincia di Grosseto però che produce (si ritiene che la produzione della sola razza bovina presso noi raggiunga annualmente i sei mila capi), alleva ed educa il bestiame, stanno riposte altre industrie ed altri importanti commerci, che sono di un benefizio grandissimo non tanto per la provincia stessa, quanto per le altre. Essa in questo proposito, a scapito però dell'agricoltura e dell'igiene, è una delle più adatte del regno d'Italia, per le sue estese e fertili pasture di ogni maniera. Le mandrie più o meno numerose degli animali bovini, equini, ovini, caprini ed anche suini, che in molti luoghi s'incontrano, formano oggi l'ammirazione degl'intendenti.

Il detto bestiame si trova in maggior quantità nelle vaste tenute della pianura, piuttosto che nelle colline, poggi e monti, eccetto per i suini, ove in genere non esistono pascoli sufficienti e la cultura del suolo è più svariata per vigneti ed oliveti, che nella loro complessiva estensione superano quelli seminativi del piano; infatti le migliori razze per grossezza, carni e forme, si trovano pure al piano.

La razza bovina predominante nostrale si crede con certezza, che primitivamente pervenisse dall'Ungheria, da ove fu importata a noi nel secondo secolo dell'E. V., mentre che la opinione più accreditata si è che ciò avvenisse nell'ottavo secolo contemporaneamente all'introduzione in Maremma dei bufali fatta dai Longobardi; si ritiene ancora che abbia avuto un'origine comune con le altre tre razze toscane, cioè la senese, la nera pisana e la chianina; questa razza bovina coll'andare dei tempi rimase modificata dai sistemi d'allevamento, di custodia, di clima, rimasta da noi in Maremma semiselvaggia o brada, ingentilita nelle terre colonizzate come nella Vallata della Chiana.

Molto più tardi, nei primi del secolo presente, furono acquistati tori e perfino vacche da frutto nell'Agro romano, nelle Puglie e Calabrie, e così i nostri possessori di bovini portarono nuove modificazioni alla razza primitiva, come poi ne arrecarono altre di regresso dandosi ad una riproduzione incestuosa, che per fortuna oggi hanno quasi tutti abbandonata. La razza bovina predominante, è speciale alla Maremma toscana, ed ha moltissimi punti di contatto, per le ragioni dette e quelle climatologiche e di allevamento, con quella delle Maremme romane.

La qualità di questa razza le cui mandrie tipo si riscontrano nella zona piana o pianeggiante della provincia, non nelle zone montuose, come già dissi, ove il numero di tali animali si ristringe ai bisogni della cultura del suolo e dell'alimentazione, presenta i seguenti caratteri: ha per lo più il manto scuro, perciò pelame grigio o grigio cenere, macchiato di più scuro e nero agli occhi, sugli orecchi, al muso, all'estremità delle corna, della coda e degli unghioni; statura per solito vantaggiosa, corpulenta, con collo, cosce e groppa carnosa, muscolosa, con corna lunghe, estese ed aperte, petto e narici ampie, gambe grosse proporzionatamente e tendinose, ed uno scheletro resistentissimo.

Il bove maremmano che viene allevato brado o alla macchia, fu così descritto da uno dei dotti intervenuti al Congresso veterinario tenuto a Firenze nel settembre 1875: statura piuttosto piccola, forme che rammentano in parte quelle del bufalo, testa tozza, con corna grosse alla base, più sottili alla punta, lunghe e ben dirette in fuori ed in alto; collo corto e grosso; ampio il petto; coste larghe e ben arcuate; poco pendente l'addome; corta corporatura; ampia la groppa ed ampie le reni; membra corte ben muscolose; larghe e forti le articolazioni; tendini sviluppati; zoccoli ben conformati e resistenti; pelle grossa, coperta di folto pelo, con manto grigio più o meno carico; fisonomia truce, sguardo indocile e che difficilmente si adatta alla vita stallina.

Quindi proseguendo l'autore si domandò: quale delle nostre razze bovine offre maggiori ragioni di forza muscolare? La maremmana.

Il bove delle zone montuose, sebbene sia della medesima razza di quello delle zone piane e che ne conservi il tipo, pure ha dimensioni più piccole.

Il bestiame vaccino della provincia di Grosseto, se non mancasse l'industria sarebbe attissimo a porgere latte buono ed abbondante a far butirri e formaggi; ma il latte dei bovini non viene molto apprezzato, e sebbene abbiamo più ed importanti burraie e buone mucche che danno prodotti eccellenti, come un giorno li dava la tenuta dell'Alberese ed oggi li danno la tenuta della Pescaia, di Monte Po ed altre, pure queste industrie sono ristrettissime, quella dei formaggi affatto mancante e l'una e l'altra sarebbero meritevoli di diffusione.

I bovini maremmani servono largamente alla macellazione; infatti per tal uopo vengono venduti di ogni età al minuto ed in branchi o cappate o punte come ordinariamente dicesi, vengono tradotti fuori di provincia; anche quando il bue non è più atto al lavoro, si rimanda al pascolo in attesa di compratori macellari; le vitelle, tolto quel numero che annualmente si lascia per rinnuovare l'armento, surrogando le vacche che si scartano, sono vendute per carne. Per carne, per riproduzione e lavoro si vendono i vitelli al sesto o settimo mese di età e vengono in gran numero acquistati dalle fattorie della provincia di Siena, per lo più a mezzo di speculatori. La carne del bue maremmano è carica di fibrina e di osmazoma, eccellente per fare il brodo e riesce ottima alimentazione.

I bovini maremmani dotati di uno scheletro e di un apparecchio muscolare ragguardevoli, hanno una forza prodigiosa, riescendo ottimi per il più faticoso lavoro. I vitelli che vengono scartati per difetti ed i nati serotinamente, divengono il più spesso i bovi da lavoro dei proprietari. La nostra razza bovina se non vince in carne la razza gentile, essendo tanto più resistente, la vince nel lavoro delle terre forti e nella trazione.

In una parola, il bue da lavoro maremmano è forte, resistente, non è docilissimo e per le aperte e lunghe corna mal si adatta ai lavori della piccola cultura a motivo dei così detti *pioppati;* ordinariamente il bove da lavoro non si tiene brado, ma per lo più al coperto e si fa travagliare col sistema dell'avvicendamento; nei luoghi colonizzati che sono scarsi in provincia, anche le vacche tengonsi alla stalla e s'impiegano nei lavori rurali di minor fatica.

Riepilogando dirò, che il latte della razza bovina maremmana è buono ed abbon-

dante, ma non è apprezzato mancando l'industria dei formaggi di questo prodotto e tutto restringendosi alla confezione di poco butirro; che la carne di detta razza scarseggia in adipe di fronte alla razza gentile, ma la vince nella parte musculare assai più abbondante e carica di materiali nutritivi; che per il lavoro non teme confronti con qualunque altra razza e per la resistenza viene solo vinto dal bufalo, del quale però è tanto più docile e maneggevole.

Di fronte a queste verità, il bove della Maremma toscana, serve ad un tempo per la carne e per il lavoro.

Dotato così di forza, robustezza e resistenza, il bue nostrale, abituato fino dalla nascita ad ogni intemperie, come meglio mostrerò più sotto, parlando dell'allevamento, resiste grandemente all'azione degli agenti fisici e meteorologici ed è dotato di buona salute. Come quelli del piano, anche i bovi dei monti nostri, hanno grande resistenza per gli agenti fisici esteriori, vivono molti anni e difficilmente vanno soggetti a dei mali. Ordinariamente il bove da lavoro si mantiene bene per 10, 12 e 15 anni, la sua forza e robustezza lo rendono superiore all'azione delle intemperie ed alle sofferenze di ogni maniera e ben poco risente delle fatiche, poichè in ogni epoca della sua esistenza dà un buon prodotto carneo e muscolare, maggiore di altre razze.

Sono pochi anni, che le razze bovine nella provincia di Grosseto erano alquanto degradate ed in una visita opportunamente eseguita nel 1836, fu rinvenuto che le migliori razze bovine trovavansi presso il castello di Montepescali in comune di Roccastrada ed erano possedute dall'auditore Magnani, mentre che in ogni altra parte, nulla esisteva di buono in tale importante ramo d'industria agraria.

D'allora in poi, mercè bene intesi incrociamenti, mercè l'introduzione di riproduttori di altre provincie italiane ed in alcune località di riproduttori stranieri, le razze bovine migliorarono e si mantengono in via di miglioramento ed è sperabile che progrediranno ancora.

Nella provincia di Grosseto non è stata mai impiantata alcuna stazione di tori riproduttori per opera del Governo, che se non inutile, per lo meno sarebbe stata superflua, poichè i possidenti di mandrie bovine non mancano mai di avere, secondo il numero delle vaccine, dai 10 ai 30 tori per tenuta, procurando di averne sempre dei migliori e dei più adattati alle diverse località, non che alle esigenze dei compratori. I tori sono tenuti bradi, così la monta segue all'aperto e con nessun'altra cura che quella di mettere i tori nelle serrate delle vacche nei mesi di maggio e giugno. I possidenti per mantenere in credito le proprie razze, spesso ricorrono a provvedersi di tori dall'agro romano, essendo riproduttori di rinomanza.

I risultati di questo modo di procedere sono buoni, poichè le razze bovine maremmane sono migliorate ed in via di ulteriore miglioramento, sia per le forme degli animali, sia per la forza, sia infine per la carne.

Nell'allevamento del bestiame bovino, si tengono nella provincia di Grosseto dei metodi che non si tengono certamente nei luoghi ove predomina la piccola cultura. Il detto bestiame presso noi è d'uopo dividerlo in domestico o da lavoro ed in selvaggio, semiselvaggio o brado; quest'ultimo di gran lunga più numeroso, è quello che serve quasi onninamente alla riproduzione della specie e largamente alla macellazione, non che all'esportazione o estradizione, cioè alla vera e propria industria o commercio dei bovini.

I bovini bradi allevansi allo stato di piena loro libertà; ogni anno si riuniscono in appositi locali per fare la così detta svitellatura e la castrazione, quando l'animale può liberamente abbandonare le mammelle materne, onde i branchi bradi resultano composti per la massima parte di vacche da frutto o che hanno già fruttato, discretamente lattifere servendo per i loro vitelli, i quali con esse o poppanti o dei primi anni, convivono al pascolo, fino a che castrati e marcati al fuoco vengono destinati alla vendita od al lavoro; inoltre in questi branchi si serbano le vitelle destinate a divenire madri o fattrici e qualche toro.

È un fatto dimostrato che molti prodotti si perdono, per quante cure si possano adoperare, con questo sistema; metà circa delle vacche sono fruttifere, e rapporto al sesso dividonsi egualmente per metà.

Non è mancato chi abbia tentato gli incrociamenti della nostra razza ferrigna con quella gentile della Val di Chiana, ma non fecero buona prova, e l'esperienza mostrò che non si acquista gran fatto come razza in carne e si scapita assai come razza da forza e resistenza.

Le rammentate mandrie brade, avvicinate solo da butteri o mandriani, vivono libere, come ho detto, nelle macchie, nelle pasture, ove compiono ogni loro funzione e solo nell'estate, dalle basse e calde regioni della Maremma, vengono generalmente sloggiate e condotte nelle colline e poggi boschivi.

Il bestiame da lavoro, che può dirsi essere il solo domestico, almeno nelle pianure, viene ricovrato in stalle o capannoni o tenuto in pastura presso i casali di campagna, onde averlo alla mano e pronto per i diversi servizi ai quali è addetto.

Un buon allevamento di bestiame bovino è stato anche ultimamente impiantato alla Fabbrica in comune di Grosseto, ove esiste l'allevamento cavalli in servizio del Ministero della guerra.

Accosto al bove ne viene il bufalo, che importato in Maremma fino dall'epoca longobarda, vi si riprodusse e divenne numerosissimo, in più luoghi pantanosi prossimi al mare; oggi però che questi sono stati colmati per il dilatarsi dell'industria agricola, ed i bufali in gran parte sono stati surrogati dai bovi.

Il bufalo nella nostra provincia è ristretto di numero in poche località che si mantengono tuttavia palustri, o presso qualche possesso che ha recipienti di acqua perenne, per il bisogno che hanno tali animali di rinfrescarsi nell'estate ed ove grossolanamente cibansi di giunchi e ciperoidi.

Il bufalo è un ottimo aiutatore dell'industrie e lavori agricoli, perchè più forte del bove non abbisogna di alcuna cura o spesa, ma però è più pericoloso perchè più difficilmente si doma e si addomestica. Per questa ragione e perchè il bufalo non presenta il lucro per la vendita delle sue carni ad uso di alimentazione, come il bove, tutto restringendosi ai lavori rurali e allo spaccio delle loro pelli, l'allevamento di essi è assai diminuito ed ove scarsamente esiste sempre, si allevano alla maniera del bove, non rimettendolo però mai nelle stalle e tenendolo a serenare nei pascoli.

Circa poi alla costruzione delle stalle per i bovini, poco è a dirsi attesi i sistemi di allevamento che adopransi; ma pure anche perciò devo accennare ad un semplice miglioramento, perchè se prima ovunque queste stalle non consistevano che in semplici capannoni o tettoie, o in stalle male areate o troppo areate in modo che gli animali stavano poco meno che all'aria aperta, oggi ne troviamo alcune costruite

colle debite regole dell'igiene: è vero però che questa migliorìa è sempre incipiente e generalmente le stalle sono scarsamente areate ed illuminate.

Il fieno generalmente si ripone in parte nei capannoni sopra o prossimi alle stalle, ma della maggior quantità si fanno ammassi o si ammucchia in fienilesse all'aperto, che si ricuoprono di scorza o di altre coperture impermeabili alla pioggia. Al piano per lo più si raccoglie in fienili quel tanto che può abbisognare per il consumo di più giorni; questa savia pratica è stata consigliata per evitare i facili e pericolosi incendi.

Nella parte montuosa della provincia, il fieno si ripone in fienili o capanne che stanno quasi sempre a contatto colle stalle e più di rado si fanno mucchi come al piano.

Le paglie pure si ammontano in più o meno grosse pagliaie, nei luoghi stessi ove oprasi la trebbiatura del grano. Tanto il fieno, che oggi se ne raccoglie assai, quanto la paglia, si utilizzano non tanto per nutrire il bestiame bovino domestico, da lavoro o stallino, quanto ancora per quello brado, e ciò specialmente nella stagione invernale.

Confermano la tesi da me sviluppata le notizie statistiche che ho potuto raccogliere sulla produzione degli animali bovini nella provincia, dalle quali notizie mi risulta che i comuni più provvisti di bestiame bovino sono quelli della zona piana o che nei loro perimetri hanno molta parte piana; infatti Grosseto, Massamarittima, Campagnatico, Orbetello, Roccastrada, Manciano e Magliano figurano tra questi; i comuni poi più montuosi ne sono i meno provvisti, così è di Montargentario, Casteldelpiano, Roccalbegna e Santa Fiora.

Soggiungo finalmente che nell'anno 1877 la provincia di Grosseto diede in buoi e vacche soltanto (bestiame grosso da macello) n. 21,941 capi, mentre nell'anno precedente non si ebbero che 11,955 capi.

Razza equina. — La razza equina subì nella provincia di Grosseto le peripezie che subì la razza bovina, ed anche quelle che subì la razza umana, ed in passato andò oltremodo degradandosi. Nel 1836 il conte Serristori constatava un miglioramento nelle equine riproduzioni, ma che era ben lungi da ciò che potevasi e dovevasi ottenere; vide che le migliori mandrie di cavalli della Maremma toscana appartenevano, per Grosseto, alle famiglie Stefanopoli, Giuggioli e Pacchiarotti; per Orbetello, alle famiglie Palanca e Costa; per Campagnatico, alla famiglia Rossi; a quella Collacchioni per l'Alberese; a quella Corsini per la Marsiliana; a quelle Corsi e Magnani per Montepescali ed alla famiglia Lepori per Gavorrano.

Constatò inoltre che queste mandrie, che allora erano le migliori, davano un prodotto di poco valore e per la scarsa cura e custodia, per il poco buon nutrimento e per la mal consigliata scelta degli stalloni, provenienti o dalle stesse mandrie o dalle finitime razze romane; mancando così ogni illuminato incrociamento, si allevavano in genere cavalli di bassa statura, di forme grossolane e talora sconce, di grande ossatura e poco sani di piedi e di visceri: in quell'epoca faceva eccezione il conte della Gherardesca, che avendo introdotti stalloni inglesi e normanni, ne aveva già ottenuto tipi più perfetti. Anche il granduca Leopoldo II nelle sue vaste tenute dell'Alberese e della Badiola, migliorò la razza equina, che servì d'esempio ai principali proprietari, ma il cavallo maremmano, mantenendosi in gran parte piccolo e fiero, non veniva ricercato come carrozziero nelle città, onde mancava il tornaconto negli allevatori.

Di fronte alla scadente qualità del cavallo grossetano di quell'epoca, stava che le masserie equine erano più numerose delle attuali, perchè non conoscendosi le macchine trebbiatrici, la trebbiatura dei grani era affidata alla così detta *treccia di cavalle* che calpestando ripetutamente le *circolari sterle* del secco frumento, ne scuotevano il chicco e rendevano sola la paglia.

Influiva alla grande scadenza delle nostre razze d'allora la nessuna richiesta di questi animali, onde i possidenti poco si curavano del loro allevamento, ritraendo ben poco dalla vendita dei puledri, perchè generalmente, come dissi, erano razze piccole e di forme non belle; le cavalle erano poco produttive in conseguenza delle fatiche della trebbiatura a cui erano addette e raramente si trovavano riproduttori che non fossero della medesima razza e per lungo tempo verificossi che i migliori cavalli della provincia di Grosseto erano sempre inferiori a quelli dell'agro romano, inferiorità se vuolsi che verificasi anche oggi, ma questo non toglie che il cavallo maremmano sia attualmente un buono e bravo cavallo.

Non vi è dubbio che l'origine dei nostri cavalli proviene dall'Oriente, e che dopo le peripezie sofferte, oggi trovasi in un notevole miglioramento. La teoria dei buoni incrociamenti adagio adagio si è fatta strada presso tutti gli allevatori, gli incrociamenti furono praticati sopra una scala più vasta, a ciò spinti ultimamente anche dal Governo coll'impianto annuo di una o più stazioni di stalloni. Così le razze equine sono andate bel bello perfezionandosi, in modo che l'Esposizione ippica tenuta a Grosseto nel maggio del 1868, addimostrò chiaramente la miglioria ottenuta e mostrò eziandio quali magnifici cavalli si possono allevare nella provincia di Grosseto, sotto tutti i riguardi. Oggi, è un fatto che si nota un passo verso la possibile perfettibilità della razza equina; il cavallo maremmano prende viepiù forme e salute dissimili da quelle dei suoi progenitori, ed è sperabile che la produzione privata ricevendo per parte governativa un impulso maggiore, aumentando il prezzo ed il tornaconto dell'allevamento, si possa raggiungere quel tipo nazionale che da più anni viene vagheggiato, tanto da particolari, quanto dal Governo. La tendenza ed il bisogno di migliorare ancora la razza equina, lo mostra l'impianto nella nostra provincia di un magnifico allevamento cavalli in servizio del Ministero della guerra, lo mostra l'istituzione a Grosseto di una Società ippica che vive fino dal 1873, lo mostrano infine gli sforzi dei Comizi agrari, dei particolari e degli amatori.

Oggi troviamo gruppi di magnifici cavalli nella razza dell'Alberese, in quelle appartenenti alle famiglie Ferri, Ponticelli, Pallini, Luciani, Consumi di Grosseto, Bonucci di Montiano, Corsi e Grottanelli di Montepescali, Tolomei della Pescaja, Rossi di Campagnatico, Pellegrini, Sergardi ed altri.

Ma l'allevamento del cavallo nella provincia di Grosseto, non si creda che non abbia le sue difficoltà, specialmente perchè dilatandosi la cultura del suolo, diminuiscono i pascoli, quei pascoli di cui fa tanto sciupìo il cavallo brado. Con tutto ciò la produzione equina è sempre ragguardevole, e si calcola che dei 12 mila puledri che pascolano da Livorno alle paludi pontine, la provincia di Grosseto vi sia rappresentata dai 2500 ai 3000 puledri, e non vi è dubbio che tutti gli allevatori si sforzano di perfezionare i prodotti di cui dispongono; nè senza risultati, poichè anche nel Congresso veterinario fiorentino del 1875, fu addimostrata evidentemente l'importanza dello stal-

lone maremmano, che fu perfino proposto come montatore e incrociatore della cavalla dell'agro senese; ma qui non si ferma la miglioria già acquistata, poichè le nostre mandrie danno un discreto contingente annuo all'esercito, in modo che dalla sola tenuta dell'Alberese sonosi spesso estratti a tale scopo, perfino a 70 capi equini.

Le migliori razze equine della provincia di Grosseto, sono quelle che pascolano nelle vallate della Bruna, dell'Ombrone e dell'Albegna.

Il maggiore allevamento degli equini è come per i bovini; verificasi nella zona piana e collinosa, non in quella montuosa, ove può dirsi che tale allevamento è totalmente domestico e limitato ai bisogni locali e di provenienza della razza della zona piana.

Il cavallo in Maremma rapporto al suo allevamento, subisce presso a poco le medesime fasi del bove, e perciò in parte è allevato allo stato di domesticità e nelle stalle, ma ciò molto esiguamente, mentre che nel massimo numero viene allevato allo stato selvaggio o brado e semiselvaggio o semibrado, ma poi come il bue, per servirsene ai diversi casi, viene addomesticato e domato.

Con il sistema brado o selvaggio, il cavallo è libero, l'uomo o non si occupa affatto o ben poco di lui e si moltiplica a suo bell'agio, costituendosi la mandria brada di cavalle da frutto, di giovani rampolli lattanti o no e di qualche stallone; con questo sistema selvaggio ottengonsi generalmente nella migliore ipotesi, cavalli forti e robusti sì, ma piccoli con pelame uniforme e arruffato, poco docili e difficili a domarsi.

Questo sistema costringe il cavallo a cibarsi di erbe più o meno scarse, più o meno succose, secondo l'andamento delle stagioni, talora di ginestre, di eriche, di erbe secche e quello che è peggio a bevere spesso acque impure, da cui non infrequenti gastro-enteriti che mietono molte vittime. Quando le annate procedono abbondanti di pascolo, le nascite sono numerose, ma non diretta dall'uomo la monta e con oculatezza, si ha facile riproduzione di malattie ereditarie e la mortalità non è scarsa.

Il sistema brado per i cavalli ha da noi ancora l'inconveniente, che nella primavera si sciupano molti alimenti, spreco che poi fassi risentire nell'inverno, nel quale la fame aggiungendosi al freddo e alla pioggia, aumentasi la mortalità. I facili decessi del cavallo brado, oltre a queste vicende devonsi pur anco a molte lesioni traumatiche che passano inosservate e non curate per l'indocilità degli animali, alle malattie sporadiche che si sviluppano e procedono in essi all'insaputa di tutti; gl'insetti estivi generano tormenti ragguardevoli ai cavalli bradi e li predispongono ad ammalarsi; finalmente le epizoozie, i contagi sono spesso ragioni di gravi mortalità, che indicherebbero e vorrebbero che il sistema solamente brado fosse affatto abbandonato.

Il sistema semibrado per l'allevamento del cavallo è quello da preferirsi sotto tutti i riguardi ed è quello che incomincia a prender piede presso i nostri evatori, ed io, con i più, ritengo che in tale ramo d'industria sia un gran progresso.

Con questo sistema si sorvegliano meglio gli animali, si vedono i loro bisogni e quindi vi si provvede; con il sistema semibrado, i cavalli vivono al pascolo come quelli bradi, fino però a quell'età nella quale devono essere utilizzati; durante le cattive stagioni vengono alimentati con fieno e paglia all'aperta campagna e vengono ricoverati in bene aereati capannoni che li salvano dalla pioggia, dalle bufere e dagli ardori estivi.

Con questo ben inteso sistema, è regolato l'allevamento dei cavalli in servizio

dell'esercito, istituito nei pressi di Grosseto, occupante un'area di 2141 ettari: area paludosa avanti il 1828, colmata poi e di propietà demaniale. Dopo i rivolgimenti del 1859, fu pensato di allogarvi i cavalli per l'armata; nel 1862 fu iniziato l'allevamento con una trentina di cavalle madri e nel 1863, in via di prova, furono aggiunti 400 puledri. Oggi è un rispettabile allevamento sotto tutti i punti di vista, che serve di scuola e di esempio e colle sue compre annue eccita i proprietari ad allevare migliorando ed estendendo la razza equina.

Il sistema domestico o stallino è cognito a tutti ed è superfluo l'intrattenervisi.

Sebbene i sistemi predominanti nella provincia di Grosseto, nell'allevamento degli equini, siano il brado ed il semibrado, può dirsi però che ogni proprietario di mandrie, che vivono solo nella zona piana o pianeggiante, produce ed alleva come più gli talenta, ma in ogni modo si nota un lodevole progresso in tal ramo d'industria.

I puledri nella primavera (aprile e maggio), si castrano in generale a fuoco, ed a fuoco si marcano alla spalla ed alla coscia, accoppiando i proprietari questa parte dell'allevamento equino con feste campestri, che diconsi *scrine* o *scrinature* dall'acconciamento e taglio che si fa ai puledri dei crini del collo e della coda.

Le qualità del cavallo maremmano si potrebbero compendiare, dicendo che in genere non è un modello per le forme, ma è oltremodo forte, destro, energico, capace di sopportare fatiche al pari di qualunque altro, accoppiando la forza di trazione a quella di resistenza che in esso predomina; in una parola, il cavallo della Maremma toscana può dirsi, come infatti lo dicono, un cavallo d'acciaio. Circa alla grossezza, ben pochi sono i cavalli che riescono carrozzieri, e se incontransi, non di rado sono celerissimi e da corsa. Per questa parte sono generalmente inferiori a quelli dell'Italia settentrionale, onde la celerità non è la prerogativa predominante.

Ma volendo con maggiore precisione decifrare i caratteri e le qualità fisiche del cavallo della provincia di Grosseto, dirò che in esso predomina il mantello nero colle sue diverse gradazioni e non di rado s'incontra il pelame baio e grigio, quest'ultimo però essendo piuttosto raro.

La taglia o lo sviluppo dei nostri cavalli varia secondo le località, e chiarissima in essa si riscontra la diversa influenza dei diversi pascoli e grandissima quella delle acque di beveraggio. I cavalli, da noi nati e cresciuti in suolo asciutto, con pascolo nutritivo e succolento, hanno forme leggiadre, bel portamento, sono intelligenti, docili, sobri, robusti e durevoli; il cavallo che appo noi nasce e cresce in un pascolo umido, scarso di piante aromatiche, con poca acqua e poco potabile, ha fattezze grossolane, presenza umile, la testa ha una forma più pronunziatamente montonina e la groppa mulesca.

Però in ogni combinazione è carattere del nostro cavallo, la testa montonina, il collo breve, basso il garese, retto il dorso, lunghi i reni, avvallata la groppa, ampio il petto, membrature forti e muscolose, i garetti robusti, le estremità asciutte e ben conformate, forza, energia, resistenza, longevità, fisonomia nobile, fiera, carattere più o meno indocile.

Tale è il ritratto del cavallo della provincia di Grosseto.

Sulla maggiore o minore utilità degli stalloni governativi, trovo utile rammentare quanto appresso.

Un vecchio proverbio degli Arabi, in fatto di allevamento degli equini dice: la madre dà le forme, lo stallone il sangue e la forza; questo proverbio dice tutto ed è tanto più attendibile, perchè parte da un popolo che fino dai tempi più remoti, della propria esistenza, ha fatto causa comune con il cavallo.

Dopo il 1860, il signor Gaetano Ricasoli scriveva: « che la Toscana per la ricchezza e giacitura dei suoi pascoli, per la mitezza del suo clima e per il numeroso ed eccellente fondo di razza cavallina, avrebbe più di ogni altra località coronato di successo i depositi stalloni. Lo stato di deperimento in cui trovansi le numerosissime razze della Maremma, di cui diverse contengono perfino 400 madri, l'ognor crescente scoraggiamento ed abbandono dei proprietari delle medesime, provano ad un tempo i pochi provvedimenti » finora presi, l'urgenza di doverli prendere ed il frutto che si ritrarrebbe da ciò.

Queste idee giustissime, il bisogno di non ricorrere più all'estero per fornire di cavalli l'esercito, il desiderio di ottenere un tipo equino nazionale, condussero il Governo all'impianto di stazioni di cavalli stalloni, specialmente nelle regioni più fornite e più adatte allo sviluppo degli equini.

Come già dissi, i proprietari in passato si servivano di stalloni nati e cresciuti nelle proprie mandrie, o di quelli di razze romane, e da quest'ultimo incrocio ebbero i cavalli forti, sani, longevi.

Dopo il 1860, istituiti i depositi stalloni dal Governo, fu a questi in gran parte affidata la riproduzione e furono assai ricercati. Ciò fu per certo un incoraggiamento all'allevamento, che unito all'aumento di prezzo dei cavalli acquistati per l'esercito, alla scelta di qualche prodotto migliore delle mandrie brade, acquistato come stallone dal R. deposito e dai premi accordati nelle esposizioni e concorsi ippici, spinsero l'allevamento stesso nella via di non lieve incremento.

Però coll'andare del tempo, tutti sonosi accorti che l'utilità degli stalloni governativi, non ha recato tutto quel bene che si credeva in principio, ma con tutto ciò qualche benefizio l'hanno arrecato, non tanto nella stessa migliorata riproduzione, quanto per avere una volta di più insegnato i benefizi dell'incrociamento.

Gli stalloni governativi, mandati nella provincia di Grosseto, può dirsi adunque non avere fatto quella buona prova che si credeva e ciò per più ragioni cioè, perchè i detti stalloni non sempre hanno quelle adattate prerogative alle condizioni sociali del nostro paese e volute dalla nostra razza, allontanandosi spesso e d'assai dalla medesima; è oramai provato che la natura non procede nè a sbalzi, nè saltuariamente, laonde ove manca, o è deficiente, o devia, è d'uopo modificarla ma per gradi. Così il primo gradino da salire per l'allevamento equino, dovrebbe incominciare dall'unire stalloni indigeni colle migliori fattrici; la miglioria dovrebbe incominciare di qui.

Coll'uso degli stalloni governativi, non si ha bastantemente riguardo alle razze ed ai temperamenti predominanti nelle razze che voglionsi incrociare.

Inoltre, un altro non lieve inconveniente si è riscontrato dipendere dal non perseverare abbastanza con i medesimi incrociamenti, ottenendo colla mutabilità degli incroci, la miscela e la varietà dei tipi.

Per tutte queste ragioni e per altre ancora che soggiungerò, gli stalloni gover-

nativi, se hanno apportato un miglioramento nelle forme, hanno diminuito la potenza, la forza, la resistenza del cavallo maremmano.

Gli stalloni governativi hanno la pecca, almeno fino a questi ultimi tempi, di essere forniti di riproduttori non adatti alla posizione geo-topografica della nostra provincia, da cui ne succede di frequente la sterilità e la degenerazione dei prodotti.

Gli stalloni governativi inglesi, come ho detto, hanno migliorato le forme a scapito di ogni resto, inquantochè sembra assicurato, che la nostra cavalla approfitta assai più dell'incrocio con stalloni arabi ed orientali e si ritiene che questi sarebbero ottimi rigeneratori delle nostre razze equine.

Perciò concludo, che coll'uso degli stalloni erariali, i prodotti sono diminuiti di numero, hanno migliorato di forme ed in pari tempo sono divenuti meno resistenti della razza primitiva e frequenti sono gli scarti per non giungere alla misura voluta dall'esercito.

Da questi fatti ne è derivato, per non diminuire il valore e l'importanza delle mandrie equine, che gli allevatori della provincia, di anno in anno aumentano il numero dei loro privati stalloni, mantenendo così la rendita delle masserie delle cavalle, rendita inferiore a quella delle vacche, sia rapporto al valore delle medesime, sia che il vitello si può commerciare di due mesi ed il puledro dai 3 ai 4 anni, ed il maggior pascolo che consuma la razza cavallina in confronto della vaccina.

Nella parte montuosa della provincia non sono mai state installate stazioni di stalloni governativi e talora qualche proprietario ha spedito le proprie cavalle a questa monta a Grosseto, ma con poco tornaconto.

Riepilogando circa la razza equina dirò, che il suo allevamento ha importanza nella zona piana della provincia, non nella montuosa: che le specialità delle nostre razze vengono distinte dalle forme, dal colorito del mantello, dalla forza di trazione e di resistenza che predominano; finalmente per le ragioni addotte, l'utilità degli stalloni governativi è più apparente che reale, poichè se hanno indotto miglioria nelle forme, hanno diminuito il numero e la potenza dei prodotti.

Perciò che riguarda i somari ed i muli, l'allevamento è ristretto, limitatissimo, specialmente per questi ultimi, e sta all'inverso dei cavalli, cioè il loro allevamento si fa molto ma molto più nei comuni montuosi dell'Amiata, dell'Argentario e Giglio, che altrove, ove soddisfano pienamente al trasporto di persone e cose, accoppiando la forza di trazione e quella di resistenza. I somari generalmente sono di piccole dimensioni, ma forti e capaci di comminare liberamente e sicuramente ove ad altri loro consimili animali non sarebbe possibile o molto malagevole.

In tutti i monti della provincia può dirsi non vi è padronato o podere che non tenga una o più somare da frutto, che allevano dei prodotti senza norma nè speciali cure che meritino menzione, mantenendosi tale industria affatto privata e dando una produzione sicura e proficua. Dei muli quasi nulla è a dirsi per le ragioni di sopra accennate; non mancano nascite di questi solipedi ibridi, ma generalmente quelli che si adoprano vengono importati.

L'uso del cavallo come mezzo di trasporto è confermato dalle notizie statistiche da me raccolte; e nella stessa statistica ufficiale, censimento cavalli e muli del gennaio 1876, la provincia di Grosseto occupa nella sezione Toscana il terzo posto ri-

spetto alla popolazione cavallina, questa considerata in cifra effettiva, ma in rapporto alla popolazione prende il primo posto. Anzi questo primo posto gli viene tolto dalla Sardegna (provincia di Sassari), ma lo conserva per tutte le altre provincie del continente e della Sicilia.

Per dar poi un'idea della importanza che ha nella provincia di Grosseto il trasporto eseguito col mezzo di quadrupedi, soggiungo che esistevano nel 1878 in essa provincia numero 7509 bestie da tiro (fra bovi e cavalli), 4873 bestie da soma (fra somari e muli), mentre nello stesso anno il carreggio consisteva in 4323 carri a due ed a 4 ruote.

Razza ovina e caprina. — Altra interessantissima industria della provincia di Grosseto, chè tiene aperta la via a lucroso e svariato commercio, è quella dell'allevamento degli animali ovini, siano pecore, siano capre, ma più specialmente le prime; l'importanza che ha tal ramo d'industria nella zona piana è grande, diminuisce nelle zone elevate, ma non cessa per questo di essere proficua, essendo ciò da più secoli e tale mantenendosi tuttavia.

L'importanza delle razze ovine e caprine si mostrerà ognora più nello sviluppo di questa parte del programma.

La maggior parte delle nostre pecore sono di razza pugliese, o come oggi dicono, di razza indigena, modificata mercè incrociamenti con maschi importati, i quali hanno immensamente migliorate le razze pecorine; gli arieti importati per l'incrocio furono i merini, e così potemmo avere lane più resistenti e migliori.

Nel 1837, Leopoldo II granduca di Toscana fu il primo ad introdurre in Maremma le pecore merine legittime, facendone venire dalla Boemia un branco di oltre trecento, i cui maschi diffusero una reale miglioria nelle mandrie; il deposito di questi utili incrociatori fu impiantato nella tenuta della Badiola, presso il Padule castiglionese in comune di Grosseto e di là diffusi primieramente alle mandrie della tenuta dell'Alberese e a quella dei signori Collacchioni di Capalbio, Trecci di Roccalbegna, Ponticelli Guglielmo di Grosseto e Pacchiarotti d'Istia. Detti incrociamenti coll'andare del tempo si diffusero a tutte le numerose mandrie del piano e con gran frutto, mentre che nella zona montuosa furono tentati, ma non arrecarono, per quanto è comune credenza, buoni risultati.

Animali bovini riproduttori per opera del Governo non sono stati mai mandati nella nostra provincia all'infuori di quanto fece Leopoldo II nel 1837, che allora era il capo dello Stato in Toscana.

Lo scopo principale dell'allevamento dei lanuti è quello di avere la lana, il latte e quindi i suoi manufatti, la carne e le pelli. Della lana e del latte poco è qui a dirsi, trovando posto più sotto allorchè dovrò trattare le *industrie derivanti dagli animali;* non ostante qui trovo conveniente accennare, che mercè l'allevamento degli ovini, si ottengono eccellenti risorse per fide o fitto dei pascoli, per le ricotte, per i formaggi, per le lane, per le carni ed anche per le pelli, e sebbene esista in grande la pastorizia errante, come si vedrà, pure la estesa industria ovina ed il conseguente vistoso lucro, sono faccende totalmente maremmane, perchè all'infuori della monta, tutto si svolge nella provincia di Grosseto; infatti quivi accade la vendita dei loro portati e da ove si fanno spedizioni numerose alle altre piazze ad uso di alimentazione; quivi accade la tosatura delle lane, il loro imballamento ed esportazione; quivi accade la manufazione

del latte ovino, da cui provengono squisite qualità di ricotte, di raveggioli, di formaggi, fra i quali primeggia quello *fiore*, e finalmente quivi sono i sapidi ed abbondanti pascoli che si affittano per la svernatura degli ovini.

Devo qui soggiungere che circa alla produzione carnea ovina, attualmente la nostra pastorizia non la prende troppo di mira per il tenue prezzo, onde l'ingrassamento, che è destinato a produrre carni abbondanti per la macellazione, è piuttosto ristretto.

L'allevamento delle pecore e delle capre si eseguisce nel podere e nel pascolo; si eseguisce nel podere nelle zone elevate della provincia, ove la pastorizia non è errante, ma fissa e ristretta; si eseguisce nel pascolo e per mezzo del pascolo nella zona piana ove esiste in grande e dilatatamente la pastorizia errante o nomade e la emigrazione ed immigrazione. Nelle parti alte della provincia, ove ogni podere, può dirsi, trovasi munito delle sue pecorelle, queste si mantengono tutto l'anno nel medesimo luogo, difendendole nelle stalle e nell'ovile dai freddi invernali e sotto le fronzute piante dai calori canicolari; anche ai monti le razze ovine presentano importanza per numero e per il frutto che danno. Anche quivi lo scopo principale dell'allevamento, è quello di avere lana, formaggio e carne; come ho accennato l'allevamento quivi si fa alla campagna in prati naturali; solo nell'inverno al tempo delle nevi, gli ovini si tengono al coperto nelle stalle.

Una vera e propria pastorizia nella parte montagnosa della provincia non sussiste, poichè le pecore formano corredo di tutti i poderi e si mantengono tutto l'anno fisse e non migranti, allontanandole solo dai pascoli a contatto dei castagneti nel mese di ottobre, perchè non si cibino dei frutti che cascano: in questi casi le pecore si fanno salire in luoghi più alti nelle faggete o nelle regioni più basse a quelle del castagno. Non così è al piano, ove per ragione del clima caldo e malsano, per la necessità di porre a coltivazione di quando in quando i pascoli, si fanno gli ovini trasmigrare dal piano al monte e viceversa in alcune epoche dell'anno.

Perciò le migliori e più numerose masserie ovine sono quelle che pascolano l'inverno al piano. Queste mandrie, la cui riproduzione e sgravio degli agnelli si fa al piano e nel pascolo, sono più o meno numerose secondo l'estensione dei pascoli stessi, sono ancora masserie di pecore appartenenti a diversi proprietari montagnoli che le riuniscono per pascolare l'inverno; la maggior parte di queste mandrie si compongono di mille o due mila capi; ma vi sono branchi assai minori, come ve ne sono maggiori, fino a cinque mila e più.

In molte mandrie vedesi il vello folto, cresputo, che si estende al collo, alla testa, al ventre, caratteri distintivi delle razze pugliesi miste a sangue merinos; vi sono altre, ma in piccolo numero, incrociate con altri sangui, che hanno un corpo più alto, vello lungo, macchiato, disteso.

I maschi, come le femmine, all'età di un anno vengono destinati alla propagazione della specie; vengono scartati dopo sei o sette anni, talora s'indugia qualche anno di più; la monta viene effettuata liberamente nei pascoli, poichè gli arieti convivono con le pecore, ma viene solo permessa dai pastori nei mesi di agosto e settembre, laonde questi congiungimenti non avvengono nella nostra provincia che per le mandrie ovine fisse dei luoghi montuosi, mentre che le mandrie emigranti che rimangono nei nostri piani nell'inverno e primavera, in quei mesi sono assenti; all'opposto le nascite

che ordinariamente avvengono nei mesi di dicembre, gennaio, febbraio e marzo, avvengono al piano nostro nei pascoli. Accade talora, che non volendosi dai vergari utilizzare il latte pecorino, le pecore sono sottoposte a due figliature annue.

Cosicchè il bestiame lanuto appo noi viene raccolto in greggi più o meno numerosi e tenuto in terreni pascolativi e perciò incolti, allevato continuamente all'aperto, costretto a trasmigrare periodicamente onde trovare un pascolo continuo e quotidiano, al piano nell'inverno, al monte nell' estate. Il fatto delle emigrazioni ed immigrazioni degli ovini si connette colle nostre condizioni geo-orografiche e quindi climatologiche; nel periodo estivo le località montuose producono vegetazione erbacea rapida e talora abbondante favorita dall'umidità e dalle pioggie, che non mancano anche in quell'epoca, mentre che le nevi invernali rendono ivi impossibile un pascolo qualunque, ed è invece allora che a tale scopo si prestano benissimo le praterie nostre. Le pianure maremmane nell'estate addivengono aride, secche, improduttive, mentre che l'inverno, che suole essere mite e piovoso, le erbe fragranti e rapide che vi crescono, danno abbondante e quotidiano pasto ai lanuti.

Tale fu ed è la ragione delle periodiche emigrazioni delle mandrie ovine che diciamo pastorizia errante, quella pastorizia che fa dividere gli ovini maremani in fissi e migratori, per i primi intendendo quelli che dimorano nei comuni alpestri della provincia e lontani dalla costa, la cui industria limitata non ha nulla che vedere colle seconde, che dai monti specialmente del Casentino scendono nell'ottobre nei piani e colline maremmane, ove si trattengono l'inverno e la primavera e quindi riedono ai monti appena i primi ardori estivi del maggio e giugno si fanno sentire.

L'uso di condurre nei piani della Maremma toscana gli ovini, nell'ottobre, per passarvi l'inverno e ritornare in montagna fra il maggio e giugno, viaggiando a corte tappe, sotto la scorta dei loro pastori e cani di razza particolare, con cavalcature portanti gli utensili necessari alle famiglie dei pastori, è antico e rimonta al secolo XIV e più presto ancora, come più sotto soggiungerò.

Le pecore appartengono o ai possidenti maremmani che hanno dei pascoli in proprio od in affitto in montagna, e viceversa appartengono a possidenti montagnoli, che o possiedono o prendono in affitto i pascoli delle tenute maremmane.

I prezzi di questi pascoli risentono le oscillazioni del prezzo delle lane, ma in ogni modo è sempre una buona e sicura rendita per i possidenti, come lo fu un tempo per il Demanio della repubblica senese; infatti i paschi o pascoli (*pascua*) consistevano in vasti tenimenti che la Repubblica senese possedeva nella spopolata Maremma fino dal 1240, che andò aumentando poi con cessioni e lasciti fatti dai signori del contado, cessioni e lasciti che spesso non furono che rapine della Repubblica, la quale può dirsi avere ridotto tutte le immense pianure dell'attuale nostra provincia di Grosseto, a pascoli. Questi pascoli che rappresentavano una rendita non indifferente, furono sottoposti a speciali leggi e statuti, il più antico dei quali ha la data del 1418.

A tal uopo fu istituita apposita magistratura che regolasse sì importante faccenda e che appunto prese il nome di magistratura o Monte dei Pascoli o Paschi, che esiste sempre in Siena, ma che ha cangiato scopo e di cui trovo ben fatto aggiungere qualche schiarimento, che mostrerà viepiù l'antichità e l' importanza dell'azienda ovina nella Maremma toscana.

La pastorizia, perciò che riguardava le pecore, essendo divenuta faccenda di gran valore sotto la dinastia medicea, questa, dopo di avere creato a Grosseto l'uffizio dei Fossi a scopo d'igiene e di pubblica beneficenza, creò nel secolo XVI la sopraintendenza dei pascoli maremmani, o ciò che con altra dizione fu detto l'uffizio dei paschi, il monte dei paschi, il magistrato dei pascoli, che aveva la sede in Siena, poichè Grosseto allora dipendeva da quella ed il cui unico scopo era di regolare il pascolo delle greggi nella allora provincia inferiore senese.

Questo magistrato componevasi di quattro individui, fra i quali un capo vergaro con uno stipendio di annui scudi 25 e più 15 scudi d'incerti. Il capo vergaro doveva nel mese di maggio stare a Grosseto per regolare le questioni dei pastori, se ne avvenivano; gli altri tre collo stipendio annuo di scudi 57 ed una lira, dovevano, nel mese di ottobre essere presenti alle Calle di Montepescali, di Paganico e Cinigiano, ossia in quei luoghi per i quali allora passavano le vie che conducevano ai pascoli, onde contare il bestiame che calava a svernare in Maremma; altri impiegati erano sparsi nei luoghi dei maggiori pascoli. Il capo vergaro poi dalla cassa dei pascoli riceveva altri 257 scudi, perchè doveva condurre a sue spese, a Grosseto, il ragioniere, il cancelliere ed il coadiutore del proprio uffizio.

Tal'era l'importanza dell'allevamento ovino e della errante pastorizia nella provincia di Grosseto, fino dai tempi della repubblica di Siena e a tanto giunse dipoi sotto i Medici e si mantiene anche ora importantissima faccenda.

Quanto alle capre, ai loro vantaggi e danni dirò, che l'allevamento dei caprini presenta non lievi vantaggi, sia per il latte, sia per l'alimentazione ottima che porge con i capretti, sia per la vendita delle pelli; ma tale allevamento e cultura non è da paragonarsi con quella del bestiame pecorino, perchè i vantaggi sono minori, perchè apporta danni e non lievi alle giovani piante ed ai novelli virgulti, di cui la capra volentieri si ciba; essa se non è guardata distruggerebbe qualunque recente pianta nei boschi tagliati, e ciò dal primo al quarto anno. Anche la ragione che la quantità della lana o pelo caprino che si pone in commercio ha poco valore, ha indotto a trascurarne la tosatura e a diminuirne l'allevamento.

Però non tutti la pensano in detta guisa, infatti allevatori di capre non mancano e che ritengono, che l'eccellente latte che porgono, la squisita loro carne dei giovani prodotti e l'eccellente pellame che danno, siano bastanti compensi ai mali che possono arrecare e che arrecano di fatto.

Anche le mandrie caprine al piano vanno soggette alle emigrazioni ed immigrazioni nella stessa guisa delle mandrie pecorine, e vengono trattenute in luoghi aridi e sterili dall'ottobre al maggio.

Seguendo il metodo tenuto nei capitoli precedenti, riporterò anche qui alcuni dati statistici sommari, che attestano la importanza dell'allevamento ovino e caprino.

Infatti nel triennio 1874-76 furono annualmente dati dalla provincia di Grosseto in media al macello n. 164,464 capi di bestiame minuto, cioè pecore, castrati, agnelli e capretti.

A formare questa rispettabile cifra principalmente concorrono, e quasi in parti eguali, i comuni di Grosseto, Massa Marittima, Orbetello e Roccastrada con un numero che varia da 20,000 a 23,000 capi. Vengono poi i comuni di Santa Fiora e Sorano, il primo con 17,654 capi, ed il secondo con 18,000.

Razze suine. — Le razze suine della provincia di Grosseto sono razze indigene e romane, sono razze domestiche e brade o selvaggie.

L'importanza delle razze suine al paragone delle già rammentate, è cosa secondaria. Per le razze suine succede all'inverso che per le bovine, equine e ovine, perchè il maiale incontrasi assai più numeroso nelle zone dei poggi e monti, più scarso e quasi mancante nelle zone piane o pianeggianti, e ciò sta in ragione dell'abbondanza o deficienza dell'alimento che preferisce. L'importanza numerica dei suini dovè forzatamente diminuire, allorchè spensieratamente furono diminuiti e sperperati i boschi, ma oggi che la boschicultura ghiandifera è bastantemente tenuta in conto, le masserie suine tendono ad aumentare.

Come ho detto, le razze dei suini nella provincia di Grosseto, sono quella domestica e quella selvaggia, che corrispondono ai due sistemi di allevamento, cioè nel castro o alla stalla e alla macchia. I suini macchiaioli o bradi sono in molto maggior numero degli altri e vivono nelle boscaglie ghiandifere, del qual prodotto quasi onninamente si cibano, mentre quelli domestici vengono nutriti, si può dire, di tutto.

È un fatto ormai provato che l'importanza dei suini per quantità e qualità, sta in ragione diretta della quantità della ghianda; se questa scarseggia o manca si vendono intere masserie, se all'opposto, la ghianda è abbondante, si trapassano le allevate e si prendono a fida i branchi che scendono dalla provincia di Siena.

L'alimento principale dei nostri suini è, come ognun sa, la ghianda di querce, di leccio, di sughero, di cerro, ecc., le castagne selvatiche o quelle che rimangono sul suolo dopo la raccolta, quindi alcune erbe, tuberi silvestri, fave, semola e orzo; i suini quando possono sono divoratori di rettili e carnivori; nell'allevamento domestico, la loro alimentazione è la più svariata secondo il gusto e la possibilità dei padroni, non esclusa anche per essi la ghianda.

Si costuma da taluni proprietari di suini di farli scendere nell'estate, dai boschi dei monti, al piano nei luoghi ove è stato mietuto il grano, come alle allevate si danno beveroni con semola é orzo, che si semina appositamente.

In alcuni luoghi come all'Isola del Giglio, si pongono i suini separati uno dall'altro in profonde buche scavate nel terreno, e lì si costringono per più mesi all'inerzia nutrendoli al tempo stesso di beveroni e d'immondezze e ciò per ingrassarli.

La carne dei suini ricercatissima presso noi nell'inverno, è fonte di notevole ricchezza per chi ne possiede.

Introduzioni di nuove razze nè per parte del Governo, nè dei Comizi agrari, nè dei privati, non sono per ora avvenute; altrettanto è a dirsi degli ibridismi procurati, mentre quelli spontanei e naturali che avvengono nelle selve fra maiali e cinghiali, sono frequenti.

Il numero dei suini negli anni 1876 e 1877 ha segnato una leggera diminuzione di fronte alla media del triennio precedente. Ma non pertanto è sempre dimostrata la necessità dell'allevamento. Ed invero contavansi nella provincia 16,203 animali suini nel 1877; nel 1876 erano 17,156, mentre la media del triennio 1874-76 fu di n. 19,420 capi. L'allevamento di questi animali è diffuso nel comune di Massa Marittima, ragguagliandovi oltre al 40 per cento sul totale della provincia. Pochi altri comuni superano il migliaio di capi e un quinto circa contano un numero di suini inferiore a cento.

Pollami e conigli. — Quanto alla pollicultura e alla coniglicultura, poco è a dirsi; il pollame costituito dal genere *gallus* di Temming e che ha per tipo principale il gallo e la gallina, con il pulcino, il galletto, la pollastra, il cappone, sono comuni nella provincia tanto al piano che al monte e dovunque si allevano per gli usi locali.

Il pollame ed il pollaio è l'appannaggio per così dire di ogni casa di campagna e di moltissime di città, delle terre, borghi e villaggi, nei quali ultimi convivono liberamente nelle pubbliche vie coll'uomo e con gli altri animali domestici.

Il pollame sebbene soddisfi estesamente all'alimentazione e dalle massaie vengano forniti di esso i mercati di molti nostri centri popolosi, pur non ostante è di una limitata risorsa e non paragonabile alle sopra riferite. Vivono e vengono allevati in provincia altri razzolatori, quali la gallina di Faraone (*Numidia Meleagris* di Linneo), che importata in Italia fino dal 1508, oggi è benissimo acclimatata e naturalizzata presso noi; vi è il tacchino, billo, lucio o dindo (*Meleagris Gallopavo* di Linneo), ma ancor questo non apporta che limitato benefizio e non costituisce una vera e propria industria.

Il coniglio (*Lepus Cuniculus*) del pari viene parzialmente allevato, e cresce e si moltiplica benissimo, ma vere e proprie conigliere con il relativo smercio non esistono in provincia, sebbene non sia mancato chi in ogni guisa abbia cercato dare impulso a questa nuova industria, a questo grazioso ed utile allevamento.

Delle carni delicate di questo animaletto ne fanno uso piuttosto esteso i coloni della zona montuosa, ma ancora lì è un allevamento di nessuna importanza.

Nella zona piana, ben pochi sono quelli che si adattano ad alimentarsi delle gentili carni di questo animale, e ciò è la principale causa che scoraggia gli allevatori.

Alcune isolette, pertinenti alla provincia di Grosseto e disabitate, come ad esempio l'isola di Giannutri, hanno moltissimi di questi timidi roditori, che vi si moltiplicano naturalmente.

Insetti utili. — Dissi già degli insetti utili all'agricoltura; qui il programma chiama a dire di quelli utili all'economia, e questi sono il serico baco e l'ape industre.

Coll'allevamento del baco da seta si ha l'importante industria della sericultura che disgraziatamente è molto ristretta, come ebbi a dire parlando della gelsocultura, da non meritare il nome di una vera e propria industria nella provincia di Grosseto. L'una e l'altra se vuolsi sono in aumento, ma si mantengono sempre ben lungi da raggiungere quell'apogeo, che desidera ogni uomo che ama il suo paese.

L'allevamento del baco da seta viene fatto parzialmente, da alcuno, in ogni zona, non nelle bigattiere, ma o nelle case dei particolari e proprietari o in quelle dei coloni, e mentre nella zona piana si preferiscono le semenze giapponesi, nella zona dei monti si preferiscono quelle locali. Però tanto al piano che al monte, la bacocultura non è condotta con regole generali e con un concetto uniforme conducente ad un vero e reale progresso.

Però non sono mancati nè mancano uomini che amanti di quest'industria utilissima, si sono posti in grado e più volte, come a Poggio Cavallo e Gorarella, di allevare bene ed estesamente il filugello e di confezionare seme di ultima qualità da spacciarne agli amatori e agli industrianti. Così il proprietario della tenuta di Gorarella, intro-

dusse nel 1878 l'allevamento del baco da seta, e da progressista qual'egli è in materia agraria, seguendo il metodo del canonico Bonoris di Mortegliano nel Friuli, con sole tre once di seme avute dal prof. Studiati, ottenne 160 chilogrammi di seta pestellina corsa, prendendo la foglia gelsica per nutrire i bachi da un podere della stessa tenuta, cioè dal podere Lisi, dal nome del colono. Ed in quest'anno 1878, sebbene non mancassero vicende atmosferiche turbatrici di questa coltura ed allevamento, sebbene non mancassero le malattie della vacca e del frate, dell'atrofia o pebrina, i bozzoli vennero bene ed appagarono le voglie dei pochi cultori.

Ho detto tutto questo per dimostrare che nella provincia di Grosseto si potrebbe dilatare la coltura del gelso e quindi l'allevamento del baco da seta, chè nulla vi si oppone, tranne la volontà.

Apicoltura. — L'allevamento delle api (*Apis mellifluа*) che reca l'industria del miele e della cèra, non è molto diffuso al piano ed è di niuna importanza, ristretto e stazionario nei monti della provincia; eppure questo imenottero che porge l'accennato ottimo prodotto, sia per il clima, sia per l'eccellente qualità dei succhi che sugge per le campagne nostre, orti ed ovunque, dovrebbe avere una coltura molto più estesa, e se fossero latamente introdotte le migliorie oramai cognite ai buoni agricoltori, il prodotto che si otterrebbe non avrebbe nulla da invidiare a quello del greco monte Imetto, a quello della Spagna ed a quello delle isole Filippine.

Le api che presso noi vivono, parte sono domestiche e allo stato di cultura e custodite nelle arnie, bugni ed alveari, parte sono libere ed allo stato selvaggio.

Le regole della moderna apicoltura, che dietro i dettami di Crivelli, di Zierzon, di Huber, di Ulivi e di molti altri, che insegnano tanto bene ed utilmente ad allevare e custodire questo nobile insetto e a trarne il maggior frutto possibile, colla minore possibile spesa, hanno cominciato a far capolino nella nostra provincia, ed alveari di ultimo modello sono già istallati e funzionano in più luoghi della provincia stessa.

Ma ancora siamo a ben poca cosa, onde non si può notare un vero e reale progresso nell'apicoltura; solo conforta la speranza che questo utile esempio s'infiltri nelle masse e le popolazioni rurali specialmente, abbandonati gl'insufficienti e barbari sistemi, traggano vantaggio da detta cultura e l'industria della cera e del miele possa presto annoverarsi fra le prime nella provincia di Grosseto.

Non è da lasciarsi l'argomento degl'insetti utili, senza dire una parola, sebbene non vi richiami particolarmente il programma, di quell'insetto che chiamasi cantaride, cantarella (*Meloe vescicatoria*), il quale insetto in modo ristretto sì, ma pure è fonte di guadagno, d'industria, di commercio che alcuni campagnoli fanno, molto più che non costa che poco incomodo.

Le cantaridi in alcune annate sono oltremodo numerose e la loro caccia è oltremodo semplice e consiste nello scuotere gli alberelli sopra i quali si posano, facendole cadere in un panno bianco precedentemente preparato sotto ed all'intorno dell'albero stesso: tale operazione viene eseguita o all'albeggiare o al crepuscolo nei mesi di maggio e giugno.

Il prodotto viene poi venduto alle farmacie della provincia o spedito altrove.

INDUSTRIE DERIVANTI DAGLI ANIMALI.

Caseificio, formaggio, burro ed altri latticini. — La provincia di Grosseto ha molte industrie derivanti dagli animali, quali sono a modo d'esempio ancor quelle che traggono origine dalla pesca e dalla caccia, ma non essendo collegate col suo stato agrario, non devo parlarne, molto più ancora perchè non vengono richieste dal programma pubblicato.

Il caseificio, sebbene non abbia presso noi l'importanza che dovrebbe avere, pure non ne manca certamente; l'industria casearia vaccinica può dirsi nella provincia nostra di ben poca entità, mentre che l' industria casearia ovina trovasi in ben altre condizioni, come può desumersi dal seguente specchietto nel quale è decifrata la produzione casearia, media, approssimativa degli ultimi anni, estratta da un resoconto della Camera di commercio di Siena dell'11 novembre 1878, il quale specchietto è attissimo a dimostrare l'importanza del caseificio nelle diverse zone della provincia, ossia secondo la circoscrizione agraria della produzione casearia ovina suddetta:

Vallata del fiume Ombrone - Mandamenti di Grosseto, di Roccastrada, di Scansano	Quint.	1,020
Vallata del fiume Bruna - Mandamento di Giuncarico . .	»	0,350
Vallata del fiume Cornia - Mandamento di Massamarittima	»	0,200
Vallata del fiume Albegna - Mandamento di Orbetello, cioè, questo comune solo ed escluso quello di Monteargentario.	»	0,700
Isole e penisole - Mandamento di Isola del Giglio, compreso il Monteargentario	»	0,030
Monte Amiata di pertinenza della provincia di Grosseto - Mandamenti di Arcidosso e Santafiora	»	0,450
Vallata del fiume Fiora - Mandamenti di Pitigliano e Manciano	»	0,750
Totale . . .	Quint.	3,500

Devo avvertire che la rammentata produzione casearia ovina è quasi esclusivamente di pasta dura; quella di pasta molle si può calcolare circa il 5 per 0[0 della produzione totale.

La manufazione dei formaggi è faccenda che ha importanza in tutte le zone, ma sopra tutto nella zona piana o pianeggiante; nella zona montuosa si fabbricano formaggi, scarsamente però, che servono agli usi domestici locali e nulla più, e così qualche ricotta; ma in ogni modo anche nella zona dei monti si prepara il cacio col caglio, come dirò, e si stringe nelle cascine; ne viene anche manufatto col fiore, ma in piccola quantità, mentre in generale in questa zona non si fa burro. Il formaggio asciutto viene diviso fra padroni e coloni secondo il sistema della mezzadria e colonia.

Credo ben fatto notare, come nei luoghi montagnosi della provincia gli armenti sono costituiti da tre quarti di pecore ed un quarto di capre e come le pecore si mun-

gono per 6 mesi dell'anno e le capre per otto; in media in detti luoghi, per ogni 100 capi, si ottiene ogni anno circa 584 chilogrammi di formaggio. Nella zona dei poggi e colline, oltre ai suddetti formaggi si manufanno delle ricotte, dei raviggioli ed altri latticini di minor uso e consumo e vi si rinviene qualche burraja; nella zona piana e pianeggiante si fabbrica poco burro, pochi latticini, ma per lo invece una gran quantità di ricotte e si manufà il formaggio in grande.

Come già indicai, rare e scarse sono da noi le mandre lattifere vaccine, il cui prodotto latteo destinasi alla fabbricazione dei burri e formaggi, ed ove si manufà il burro, questo riesce squisito, come alla Pescaia, a Monte Po, una volta all'Alberese ed altrove; eppure il latte vaccino anche fra noi dovrebbe essere utilizzato, come si fa nell'agro romano nel quale si hanno tanti e tanti punti di contatto col nostro, sebbene colà sianvi migliori pascoli e più avanzata industria pastorizia.

Cosicchè il retratto del latte può dirsi ristretto a quello delle pecore, perchè poco è quello delle capre; regolarissime essendo le monte delle pecore, regolari del pari riescono le nascite degli agnelli, onde contemporaneamente si ottiene una tal quantità di latte dalle pecore da poter fare formaggio fresco, che usasi in forme rotonde e schiacciate, del peso ordinario di 2 chilogrammi, che poi nel seccarsi cala del 25 per 0[0. Questo cacio o formaggio si consuma in gran parte in provincia, ma una quantità non indifferente si esporta.

Il prezzo del formaggio varia dalle lire 140 alle lire 160 a quintale: due sono le qualità principali: quello detto forte, che è in maggior quantità, e quello squisitissimo detto fiore, che nell'essiccarsi cala assai di più e costa circa lire 30 di più al quintale.

Anche gli altri latticini, specialmente le ricotte, oggi colle facili comunicazioni ferroviarie, hanno una pronta e larga evasione, mentre che per lo passato può dirsi che non sortivano dal ristretto cerchio ove si trovavano le vergherie. Questi sistemi in più ristretto modo usansi anche sulla parte montuosa della provincia.

Ecco come i vergari nostri usano di preparare i formaggi. Munto il latte o dalle pecore o dalle capre (nel primo caso il formaggio poi dicesi pecorino), se vuolsi fare quella qualità detta fiore, gli viene dato il color giallo o con i semi di carciofo o collo zafferano; quindi il latte si riunisce in secchi di legno, ove viene accagliato coll'immersione di un frammento di caglio o quaglio o abomaso, che è il quarto stomaco degli agnelli, capretti e vitelli neonati, caglio che dà la materia acidetta necessaria per ottenere la presa, il presume o il presame, con cui il latte si rappiglia e si stringe riducendolo a giuncata ed a formaggio secondo vuolsi, mercè le successive manipolazioni. Talvolta usano d'immergere il caglio nell'acqua calda, di disfarvelo e quindi quell'acqua mescolarla al latte, cuoprendo il vaso con un coperchio, che per lo più è di sughero; dopo circa mezz'ora comincia l'addensamento del latte, il quale allora viene dimenato con un bastone, che presenta cinque o sei traversine da un lato e dall'altro. Questa operazione si fa durare per circa venti minuti, e *arrotto* così come dicono il latte, lo pongono all'azione del fuoco lento fintanto che non si assodi, ma che non indurisca troppo nel centro. Questa pasta allora viene estratta e posta in più o meno grossi stacci detti *cascine*, ove lo si ritiene per un paio di giorni o meno, non mancando di salarlo quanto occorre, quindi viene tolto e posto in tavole

apposite avendo già presa la forma rotonda, schiacciata già indicata in principio e si tiene in stanzoni appositi, con una media temperatura, capovolgendolo quotidianamente. Qui resta fino al suo esito, che ordinariamente non si fa attendere a lungo, ed ove viene conservato in attesa della vendita, riguardandolo dai topi, principali nemici di questo latteo manufatto; per la sua conservazione usasi ancora d' involvere le forme di una cotica che si compone di cenere e olio d'oliva.

Generalmente il formaggio così fabbricato viene venduto dopo sei mesi.

Il latte che resta dopo levato il cacio, si chiama siero, il quale posto a fuoco lento genera una stummia lattea, la quale asportasi con una mestola bucherellata e depositasi in recipienti di vimini detti fuscelle, più o meno grandi o in recipienti di rame bene stagnato, formando in tal modo la così detta ricotta.

Dopo ciò rimane ancora un altro residuo liquido, che dicesi scotta, che viene usato umanamente come un lassativo o leggero purgativo o viene apprestato come bevanda ingrassante ai suini.

Finalmente i raviggioli ed il cacio grasso vengono fatti con il solito caglio, ma senza l'uso del fuoco e dell'arrompitura. La pasta assodata viene posta negli stacci o cascine, viene salata ed esposta in stanze alla tramontana perchè lieviti o fermenti in modo lento.

Latterie sociali nello stretto senso della parola, non ne esistono nella provincia di Grosseto, a meno che per tali non si voglia ritenere il lavoro che fanno i vergari o uniti fra loro o per i padroni delle mandrie, i quali corrispondono a quelli un salario ed il resultato del lavoro rimane tutto ad essi che lo spacciano per proprio conto e profitto.

Lana. — Le razze ovine più diffuse ed allevate nelle zone della nostra provincia, compresi tanto gl'individui delle mandrie fisse che delle emigranti, si compongono di prodotti nostrali e pugliesi incrociati con merini o merinos spagnuoli e boemi, con lanaggi un po' più ordinari di quelli producenti lane da pettine, che nella provincia di Grosseto se non mancano assolutamente, per certo non hanno la maggioranza nelle varie vergherie, in generale predominando il lanaggio misto e tondo, cioè non merino puro.

La quantità di lana che in media viene prodotta da pecore ben tenute, è di un chilogrammo e mezzo e talora di due chilogrammi, e qui giova notare che la lana merina è più pesante; però al monte si calcola di un solo chilogrammo e veramente il vello di una pecora al piano, in media, viene calcolato ad un chilogrammo ed un ottavo.

La lana degli ovini maremmani in generale è di buona qualità e ricercata dai nostri fabbricanti di panni, gli agenti dei quali si conducono in Maremma nella primavera a farne incetta; il prezzo delle lane pure varia dalle lire 240 alle 360 a quintale, poichè le condizioni del mercato per le lane da più anni sono in ribasso, in modo che le lane maggesi intere, che nel 1873 costavano da lire 450 a 520 a quintale, nel maggio 1878 furono pagate lire 300 o poco più. Questo rilevasi ancora dalla relazione del Comizio agrario di Grosseto di quell'epoca.

Il prezzo delle nostre lane è inferiore a quello delle romane e napoletane, sebbene ne possano sostenere il paragone per la qualità.

Aggiungerò, per sempre più schiarire le cose della nostra produzione lanifera, che questa nel 1878 fu minore di circa un quinto di quella dell'anno precedente e quasi pari a quella dell'anno 1876 e migliore per la bontà del prodotto a quella del 1876 e 77.

Tal diminuzione del 1878 nel prodotto della tosatura, fu attribuito agli scarsi pascoli per le condizioni del clima di quell'anno, nel quale verificossi non lieve mortalità negli ovini e minor produzione.

In principio fu scarsa la richiesta e basso il prezzo, ma dopo si accrebbe, ciò che annualmente si ripete, come affermava nel 28 novembre 1878 la Camera di commercio ed arti di Siena, rispondendo ad una interpellanza mossagli dalla prefettura della provincia di Grosseto; questo fatto che avviene e si ripete dopo il passaggio delle lane dalle mani dei produttori in quelle dei negozianti, indica essere ciò una faccenda procurata ed artificiale, poichè non è molto dilatata la concorrenza, inquantochè tre soli sono i grandi centri laniferi in Italia: Foggia per le Puglie, Roma per l'Agro e Maremma romana, e Grosseto e Siena per la Maremma toscana.

Le lane quindi contrattate si asportano ai centri di fabbricazione quali sono Marsiglia, Biella e Schio.

Le nostre lane vengono contrattate in massa, fra i produttori ed i compratori, senza far distinzione di quelle lunghe da pettine e da cardo, masseria per masseria, tenuta per tenuta e senza avere riguardo alcuno alla quantità e specie; quando i proprietari delle lane sono costretti a tenere queste per qualche tempo presso di sè, vengono custodite in magazzini ben sani.

L'epoca della tosatura delle pecore nella zona piana è negli ultimi giorni di aprile e nel maggio, mentrechè nella zona montuosa si ritarda al giugno, dopo di averle fatte lavare nei fossi, torrenti, nelle gore dei molini da grano e talora ove si presta l'occasione, dopo aver lroo fatto prendere un bagno solfureo.

Eseguita la tosatura, si ammassa la lana e si ripone in grosse balle e così viene venduta ed esportata, onde depositi ed assortimenti presso noi non vengono eseguiti poichè ogni e successiva acconciatura viene fatta fuori di provincia.

Terminerò quest'argomento accennando come ad Arcidosso, nella zona dei monti nostri, da pochi anni è sorto un lanificio, che promette bene.

Cuoi. — Quanto ai cuoiami degli animali già descritti e che muoiono o vengono uccisi nella Maremma toscana, poco è a dirsi, poichè non vengono quivi acconciate le pelli, ma spedite nelle provincie limitrofe quali Siena, Livorno e Firenze.

Non una volta sola si è tentato qua e là di erigere delle conce, ma o per una ragione o per l'altra non hanno attecchito e quest'industria presso noi è rimasta allo stato di desiderio.

I cuoiami che vengono spediti in ingente quantità sui mercati delle provincie rammentate, sono in primo luogo quelli del bestiame vaccino, poi dell'ovino e caprino ed in ultimo dell'equino.

Igiene del bestiame.

I veterinari nella provincia di Grosseto, di fronte al numero grandissimo dei bestiami ivi esistenti, sono molto scarsi; le condotte veterinarie generalmente non

esistono e viene in parte supplito a questa deficienza in modo illogico ed illegale, cioè con empirici, i quali ordinariamente procedendo a casaccio, sono più dannosi che utili.

Dal prospetto degli esercenti professioni sanitarie, pubblicato per conto della prefettura locale, nel 31 dicembre 1875, in ordine al disposto dell'articolo 23 della legge 20 marzo 1865, si apprende che i comuni di Casteldelpiano, di Cinigiano, di Scansano hanno un veterinario per ciascuno e che il comune di Grosseto ne ha tre, uno provinciale, uno condotto comunale ed un terzo venturiero; a questi ultimi devonsi aggiungere altri due veterinari militari addetti all'allevamento cavalli in servizio dell'esercito, esistente alla Fabbrica presso Grosseto.

Dal prospetto poi approvato dal Consiglio sanitario provinciale e pubblicato dalla prefettura in quest'anno 1879, si apprende che il numero dei veterinari è ancor diminuito, essendosi ridotti a soli quattro, cioè a Casteldelpiano, a Cinigiano e Scansano, un veterinario venturiero per cadauno, a Grosseto un veterinario condotto; a questi sono da aggiungervi i due veterinari militari addetti come sopra. Inoltre aggiungerò per sempre più far conoscere la situazione della provincia rapporto ai veterinari, che i primi tre non sono tali per studi fatti e diplomi ottenuti nelle Università del regno o in istituti autorizzati, ma riportarono solo l'autorizzazione al pratico esercizio dalla prefettura locale; infatti per il primo ciò avvenne il 6 agosto 1866, per il secondo il 2 giugno 1866 e per il terzo il 17 febbraio 1872.

Da ciò si comprende che veramente il veterinario condotto e regolarmente patentato non lo ha che Grosseto.

Questo numero è assai inferiore ai reali bisogni che si verificano in provincia anche in tempi ordinari, ed a tale deficienza, come già dissi, viene supplito con empirici e con i così detti capibestiai, che non hanno che pregiudizi e niuna istruzione.

Le epizoozie per fortuna, nel perimetro della provincia di Grosseto, sono piuttosto rare; talora accade il cimurro, il farcino negli equini non che il carbone; l'ulcera interfalangea, la febbre carbonchiosa nei bovini; la schiavina e la cachessia acquosa nei lanuti; la squinanzia nei suini. Questi mali epizootici, come ancora il tifo e la polmonea, sono piuttosto rari. Fra le malattie sporadiche predominano le affezioni del tubo gastro-enterico e le reumatiche, talora la tisi tubercolare e calcare; rarissima è la febbre intermittente ed altri malori che in gran parte dipendono dalle miasmatiche emanazioni, come accade nel prossimo agro romano.

Quanto al sale pastorizio, che riesce tanto proficuo agli animali, viene poco o nulla usato, onde nulla in proposito posso riferire.

Poco pure è a dirsi delle malattie del baco da seta, essendo come già avvertii, molto ristretta la sua cultura; con tuttociò, l'atrofia o pebrina, la flaccidezza, il frate, la vacca non mancano mai di colpire con maggiore o minore intensità i nostri filugelli.

Sistemi di coltivazione e rotazione.

Nella provincia di Grosseto, la cultura è chiaramente divisa in grande e piccola; grande nelle zone piane e pianeggianti, piccola nelle zone poggive e montuose.

Infatti nei comuni piani di Grosseto, Orbetello e viciniori si ha la gran cultura

dei cereali e dei foraggi; nei comuni pianeggianti di Magliano, Manciano e nelle parti pianeggianti dei comuni di Castiglione, di Gavorrano, Roccastrada, Campagnatico ed altrove, seguita la gran cultura dei grani, il prato vi predomina, e nei luoghi adatti si vedono estese coltivazioni di olivi. Finalmente nei comuni montuosi come quelli dell'Amiata, a Montieri ed altrove, è la piccola cultura quella che vi predomina perchè predomina il frazionamento della proprietà e la colonia; nei luoghi piani abbiamo tenimenti di grandi estensioni, nei luoghi elevati un podere che dicesi grande, in generale non supera le 20 moggia (Ett. 62, are 42, cent. 60) di terra fra coltivabile e pascolativo.

In ogni modo la cultura del suolo presso noi tende ad estendersi e a rendersi più intensa per la miglioria dei sistemi agricoli, fra i quali non ultimo quello dell'acconciamento dei terreni e relativa concimazione.

Nei sistemi di coltivazione tenuti nella provincia nostra, il prato e le piante da foraggio assumono una non lieve importanza, e ciò nella zona piana ed ove ha luogo la grande cultura, mentrechè nella parte montuosa le piante da foraggio tengono un piccolo posto nei sistemi coltivatori facendovi le asfogliature colle foglie d'olmo e di castagno, non usando i prati artificiali e solo seminando poco trifoglio che viene dato a mangiare ai bestiami in erba e allo stato di freschezza.

Però con tutto ciò che è in genere, anche nella zona montuosa vi sono comuni bene irrigati nei quali il prato assume rispettabili proporzioni, come in seguito mostrerò.

Sento il dovere di aggiungere qui, che nella zona dei monti all'opposto che in quella dei piani, come in altro luogo accennai, la maggior cultura è quella dell'olivo, del castagno, dei boschi, quindi la sementa del grano e la viticultura; i prati naturali ed artificiali, come gli orti, formano ivi appannaggio della piccola cultura.

All'argomento importantissimo che assumono il prato e le piante da foraggio, nella cultura nostra, meglio non posso rispondere che ponendo sott'occhio tutto ciò e quanto resulta dalla cognizione esatta delle cose agrarie di questa provincia, in tanti quadri sinottici, che possono essere, come tutti gli altri, controllati a beneplacito di chicchessia.

Ho il dovere però di annunziare che non è facile avere l'esattezza, in tutti i modi, sopra i prati e le piante da foraggio, di una provincia come io la presento alla illustre Commissione.

Le cifre inesorabili parlano più chiaro di qualunque discorso; onde stimo opportuno d'incominciare a dire che il prato complessivamente nella provincia di Grosseto raggiunge la bella cifra di ettari 58,464.50 la quale estensione si suddivide come appresso:

1° Prati, dai quali si trae esclusivamente partito dal pascolo	Ettari	9,838.26
2° Prati, sopra i quali si esercita il pascolo e la falciatura dei fieni .	»	38,806.74
3° Prati, utilizzati solo per la falciatura	»	2,889.50
4° Prati, occupati in parte da alberi fruttiferi e forestali	»	6,930.00
Totale . . .	Ettari	58,464.50

In ciascuna delle sopraddette quattro categorie o specie di pascoli, molti comuni portano il loro contributo, ma le proporzioni tra comune e comune sono molto diverse. Così per i prati dai quali si trae esclusivamente partito dal pascolo, un solo comune, Magliano, conta ben 7200 ettari, che eguagliano poco meno che ai due terzi del totale; circa un quarto sono nel comune di Sorano; per cui gli altri comuni tengono un posto modestissimo, taluni anzi addirittura insignificante. Otto comuni non hanno pascoli della detta specie. Pei prati su cui si esercita il pascolo e la falciatura dei fieni, il prodotto maggiore lo dà il comune di Grosseto, che conta 15,650 ettari sopra un totale che ho già accennato, di 38,806 ettari. Il comune di Magliano ha di tali pascoli ettari 7600, e vengono poi a molta distanza i comuni di Scansano (3907 ettari), Pitigliano (3964 ettari), Santa Fiora (3970 ettari), Cinigiano (2600), Orbetello (1560) e Manciano (1091 ettari). Gli altri comuni della provincia, meno quello di Giglio che non ha prati della detta specie, dànno una estensione che varia da 8 ettari (Monteargentario) a 500 (Roccastrada). Piccola, come abbiamo veduto, è la superficie territoriale occupata dai prati che si utilizzano soltanto per la falciatura. La quantità totale in ettari 2889, è frazionata fra 10 comuni, dei quali Cinigiano è il primo con ettari 980, Montieri e Campagnatico i secondi con ettari 400 ciascuno. Più vasta estensione hanno i prati in parte occupati da alberi fruttiferi e forestali. In questi prati è pure il comune di Sorano, che ne possiede la maggior parte, cioè 4000 ettari sopra 6730 esistenti in tutta la provincia; Montieri ne ha 1200 ettari e gli altri comuni una quantità varia da 18 ettari (Castiglione della Pescaia) a 350 (Santa Fiora). Sette comuni non ne possiedono.

Le predette cifre dimostrano la importanza dei pascoli nella provincia di Grosseto e mi dispenserebbero dall'intrattenermi in altre dimostrazioni statistiche. Però voglio soggiungere che il prodotto che si ricava da tutta quanta l'estensione dei terreni destinati alla riproduzione delle erbe, ascende a quintali 3061, i quali si possono ripartire così: prati incolti di montagna quintali 172; terreni erbosi naturali situati lungo i fiumi, il mare ed i paduli, quintali 749; prati artificiali temporanei che rientrano nell'avvicendamento agrario, come le marcite, quintali 808; prati artificiali di breve durata, ove a preferenza si seminano fave, lupini e rape, quintali 631; prati ove ha luogo per una parte dell'anno il pascolo diretto e quindi una falciatura, quintali 701, dei quali 455 in fieno e 246 consumati direttamente nel pascolo.

Ora passerò ad indicare brevemente quali sono i vantaggi ed i difetti del sistema di rotazione prevalente adottato, pria d'entrare a decifrare se siavi risveglio o stazionarietà o regresso nell'agricoltura.

Nelle vaste pianure della provincia di Grosseto, la rotazione agraria per lo più è triennale, talora quadriennale, la quale ultima è in vigore presso le più estese tenute, ove si lasciano molti terreni per pascolo di bestiami, specialmente ovini. Nelle colline e nei monti, ove in genere è più frazionata la proprietà, ove i possessi sono più piccoli, si procede ad una rotazione biennale o non si fa affatto, sostenendo l'annua perdita vegetativa dei terreni; però anche nelle zone montuose là dove i concimi scarseggiano, la rotazione agraria si fa triennale.

Il sistema che prevale nella zona dei monti, come già più volte ho detto, è la piccola cultura, la mezzadria quanto alla sementa del grano; nelle vigne si usa semi-

nare il grano con rotazione biennale, avvicendandovi la sementa dei legumi. I prati e gli orti sono tenuti a cultura permanente, tranne i pochi prati artificiali che si rinnuovano ogni triennio.

Nelle cose agrarie, come oggi sono poste, nella provincia di Grosseto, il sistema prevalente di rotazione adottato non potrebbe essere altrimenti, dappoichè con esso si soddisfa alle necessità imposte per la gran cultura, alla necessità dei pascoli estesi per i numerosi bestiami, alla necessità di avere foraggi in copia.

Inoltre così facendo si viene a sopperire alla scarsità dei concimi; il terreno con questo avvicendamento si riposa, si ricostituisce vegetativo, sia per la scomposizione dei residui organici vegetabili, sia per la deposizione di quegli organici animali che si ottengono con la permanenza dei pascoli.

Però di fronte a tutto questo è chiaro il difetto di tal sistema, sistema che non avrebbe più ragione di essere, se nella provincia nostra si potesse ottenere la moderazione della malsania atmosferica mercè la colmata, l'affossatura, che porterebbe quindi alla maggior cultura, alla più frazionata cultura, poichè la colonia ben vi allignerebbe e persuaderebbe i possidenti a lasciare gli antiquati sistemi della gran cultura e darsi a quelli di gran lunga più interessosi della piccola cultura.

Ma in onta di queste non favorevoli circostanze, si constata da ognuno un risveglio negli agricoltori della provincia, almeno nella sua parte piana, poichè in quella montuosa può asserirsi, senza tema di essere smentiti, esservi stazionarietà, poichè non si può chiamare nè risveglio, nè progresso il limitato aumento nella gelsocultura.

Ma in ogni modo, e relativamente, vi è risveglio dovunque e per darne un esempio, dirò che fino dal 1833 sono incominciate a migliorare le condizioni del suolo; in modo sicuro avanzandosi le bonifiche, il risveglio si dichiarò immediatamente, nè ha mai più cessato, in onta dei fatali languori di tanti anni dopo il 1860.

E per confermare quanto io dico, credo ben fatto di prendere ad esempio il comune del capoluogo della provincia, Grosseto, e fare un confronto fra l'estensione coltivabile molti anni addietro, ossia nel 1833, e quello che avvenne dopo 33 anni, cioè nel 1866, non solo ma ancora per la natura delle coltivazioni. Ciò, a parer mio, dimostra il risveglio di cui già accennai.

Estensione coltivata, secondo le diverse culture, nel comune di Grosseto nell'anno 1833 appena incominciate le bonifiche.

Culture		Estensione
Pastura	Ettari	17,274.73
Boschivo	»	5,685.19
Prato naturale	»	0,575.49
Pineta	»	1,454.49
Padule	»	6,594.29
Lavorativo nudo	»	7,394.92
Olivato	»	0,220.88
Vitato	»	0,050.84
Vitato-olivato	»	0,047.08
Ortivo	»	0,002.64
	Totale Ettari	39,300.55

Estensione coltivata, secondo le diverse culture, nel comune di Grosseto, nell'anno 1866 dopo 88 anni da che erano incominciate le bonifiche.

Culture		Estensione
Pastura	Ettari	8,891.70
Boschivo	»	5,624.70
Prato naturale	»	0,667.00
Pineta	»	2,348.80
Padule	»	1,829.00
Lavorativo nudo	»	18,843.81
Olivato	»	0,568.60
Vitato	»	0,102.40
Vitato-olivato	»	0,315.51
Ortivo	»	0,008.42
	Totale Ettari	40,199.94

Se confrontansi questi due quadri sinottici, si vede il risveglio agricolo, sebbene limitato, il quale è andato sempre progredendo dal 1833 in poi, nonostante che i lavori bonificativi dal 1859 ad oggi abbiano subìto più di una sosta, e di una sosta prolungata.

Ma non basta, poichè il risveglio nell'agricoltura lo mostra ancora l'estendersi dell'impianto dei poderi a mezzeria, l'aumento delle piantagioni di olivi, viti e gelsi fatte da molti proprietari. Infatti un possidente del comune di Grosseto nel 1877 aveva già in frutto 14 mila ulivi, 30 mila viti, molti gelsi in terreni, ove pochi anni avanti nulla o ben poco esisteva. Conosco ancora altro possidente che dal 1853 al 1877 piantò 4500 olivi, 26,500 viti, 2000 testucchi e molti alberi da frutto. Ciò, a parer mio, sebbene non molto esteso, nè quanto sarebbe desiderabile, pure indica risveglio, come lo indicano l'estendersi della sementa dei cereali, il ristringersi delle boscaglie per dicioccamenti, e per la conversione di quelle campagne in fertili terreni.

Speciali condizioni di commercio nella provincia di Grosseto non si sono mai verificate con insistenza da far variare in parte o totalmente la cultura di qualche pianta; infatti questa ha subìto risveglio sì ma non mai variazione, e forse ciò è dovuto a che efficacemente non si potevano sostituirne altre.

Sonosi aumentate, come ho detto, alcune coltivazioni, quali, a modo d'esempio, quella del granturco, quella del grano; si tentò un giorno la cultura della paglia da cappelli, ma non vi fu ragione da continuare; si tentò di seminare grano duro, ma nei nostri terreni adattatissimi alla *cascola rossa*, presto ingentilisce, nè bella riescita fanno i grani marzoli.

Si è tentato d'impiantare la cultura della robbia, ma i nostri terreni non sembrano adatti a quel vegetale, come non attecchì la cultura del cotone, perchè non tutti i nostri terreni sono per esso adatti e perchè il suo sviluppo rimane assai sconcertato in genere dalle nostre ordinarie vicende atmosferiche. Si è abbandonato il commercio della manna, perchè resasi di una utilità insignificante, ma non si è abbandonata la cultura dei frassini e degli ornelli, che crescono sempre vigorosamente nei nostri boschi.

Il tabacco si potrebbe benissimo coltivare, il terreno e il clima della provincia sono per il medesimo adatti, ma vi si oppongono le molte restrizioni ed osservazioni della finanza e dogana, e la scarsità delle braccia; le prove fatte sono riescite a meraviglia, ma al piano, poichè la rigidità dei nostri monti si oppone colassù a tale cultura, non solo, ma vi si oppone ancora il difetto dell'estensione del terreno.

La quantità del bestiame bovino, giacchè da noi non adoprasi che questo per la cultura vera e propria dei terreni, varia assai per la normale lavorazione dei fondi, varia fra zona e zona, varia secondo la qualità e natura dei terreni.

Le arature al piano, ove scarseggia la colonìa ed ha luogo la grande cultura, si fanno con molte paia di bovi, quanti più ne può mettere in moto un possidente, a ciò astretto non infrequentemente dal volgere delle stagioni; ma in genere può dirsi che un paio di bovi al piano servono ad una estensione di terreno dai quattro ai sei ettari.

Nella zona montuosa molti lavori si fanno a mano d'uomo con la vanga, poichè la proprietà è ristretta, frazionata, ed i possidenti agricoltori hanno interesse ad adoperare le braccia indigene. Nei poderi o colonie della montagna, un paio di bovi generalmente basta a lavorare cinque ettari di terreno, ossia, come dicevano i nostri vecchi, per una sementa di cento staia di terra vi occorrono tre paia di buoi; le colonie della zona montuosa hanno una diversa estensione, in proporzione della diversa estensione dei boschi, dei terreni piantati e della fertilità: i poderi destinati alla cultura mista, cioè al terreno seminativo, boschivo, castagnato e piantato ad alberi da foglia e frutto, hanno ordinariamente una media estensione di 50 ettari, mentre quelli nei quali sono predominanti le parti seminative, o queste sono le uniche, raggiungono l'estensione di 25 ettari.

Circa l'influenza che ha sul sistema di cultura la prossimità delle abitazioni dei coltivatori al fondo coltivato, o la loro lontananza da questo, non vi è dubbio; quella cultura che ha sulla faccia del luogo i propri coltivatori, è quella che sempre maggiormente si avvantaggia, che meglio e più presto viene difesa dalle ingiurie di ogni genere, migliorandola, sia per il comodo di lavorare a tutto suo bell'agio in ogni giorno ed ora, sia per riparare prontamente i guasti, sia perchè si tengono assai meglio i bestiami, sia perchè s'impediscono i furti campestri. Ove il fondo è distante dai propri coltivatori, i risultati sono ben diversi.

All'infuori della zona montuosa, all'infuori dei luoghi al piano ove è già impiantata la colonia, noi troviamo lavoratori a distanze maggiori o minori dai campi ai loro sudori affidati, per lo più dimoranti nei villaggi e borghi prossimi, costretti ad affaticarsi molto per raggiungere le loro coltivazioni, costretti così a lavorare meno e a non potere invigilare il proprio lavoro, nè difenderlo bene dalle ingiurie delle stagioni, dell'uomo e degli animali.

Ove, e ciò è nella maggiore estensione, nella zona piana, ogni e qualunque lavorazione si fa a conto del padrone, i lavoratori vengono chiamati solo nel tempo del bisogno; lavorano per il salario quotidiano ed i loro lavori rimangono alla custodia e vigilanza di altri salariati fissi, la cui affezione alla cultura ed ai propri padroni in generale non è sempre ben provata.

Anche da ciò nascono moltissimi inconvenienti per l'agricoltura, d'altronde ben facili ad indovinarsi.

Circa al numero delle famiglie dei lavoratori, che si contano per unità di superficie in un podere normalmente coltivato, al piano poco o nulla è da dirsi, ove predomina il sistema della gran coltura, dappoichè i casolari sparsi nelle estese pianure delle varie tenute contengono salariati in maggiore o minor numero, secondo la vastità del terreno, la qualità delle culture, il numero dei bestiami e simili.

Ove la colonia più che altro trovasi fissa e permanente, è nella zona montuosa, ed ivi si calcola in termine medio che ad un podere di 20 moggia (oltre 62 ettari) occorrano sei o sette persone atte al lavoro. Però nei nostri monti, in un podere normalmente tenuto a cultura varia, i lavoratori di una medesima famiglia ascendono da 6 a 12, a capo dei quali sta l'uomo più anziano appellato *capoccia;* nei terreni fertili ogni famiglia colonica coltiva sei ettari di terra; nei meno fertili per scogliere, montuosità, ecc., il numero raggiunge anche i 15.

Nel territorio dell'intera provincia di Grosseto fa difetto la mano d'opera per i lavori agricoli, e generalmente in tutte le zone abbiamo d'uopo di braccia ausiliarie, con questa differenza che nelle zone montuose si trovano sulla faccia del luogo, in quelle piane occorre procacciarsele altrove; ma tanto in un luogo, come nell'altro, non influisce affatto sulla scelta delle culture e del sistema d'avvicendamento.

Nella zona montuosa la mano degli opranti abbonda, e tanto è vero che largamente ne usufruisce la zona piana nei tempi opportuni, specialmente dei grandi ricolti, ma è altresì un fatto che le sole famiglie coloniche dei luoghi elevati non potrebbero soddisfare a tutti i bisogni della coltivazione senza l'ausilio degli operanti; da ciò ancor quivi la necessità degli accaparramenti, per dar garanzia ai lavoratori ed averli pronti alla circostanza.

Nella zona piana poi l'accaparramento dei lavoratori è cosa necessarissima, poichè le braccia mancano, e con l'accaparramento gli opranti vengono al lavoro e si possono regolarmente compire le rurali faccende, specialmente quella della mietitura dei grani.

Però questo sistema, che pure nelle condizioni agricole nelle quali ci troviamo viene imposto dalla necessità, non porta buoni frutti nè ai lavoratori, nè ai proprietari: ai lavoratori porge fatiche non ordinarie eseguite sotto le più sfavorevoli condizioni, che recano ben meschini guadagni e spesso malattie, che aumentano la miseria dei lavoratori stessi; ai proprietari danno un lavoro mal fatto, trascurato od eseguito senza alcuna cura ed amore.

Più sotto, parlando dell'irrigazione, dirò quanto essa sia insufficiente in tutta la provincia; ma ora giova dire che in genere non vengono irrigati che gli orti e non dovunque, onde l'influenza dell'irrigazione è quasi sconosciuta in provincia.

Irrigazione.

Circa l'importante argomento dell'irrigazione, come mezzo agricolo, veramente non può dirsi molto nella provincia di Grosseto, inquantochè tutto si compendia così: nelle zone montuose, eccettuato qualche fontanile, nessuna irrigazione artificiale è in uso, e ciò per la grande abbondanza di sorgenti che da per tutto ritrovansi; nelle zone piane non si pratica l'irrigazione per insufficienza d'acqua.

In ogni modo, anche per questo lato procurerò di porgere le migliori esplicazioni che potrò.

Le irrigazioni dal lato agricolo hanno poca influenza, tanto nelle zone elevate che depresse, per gli avvicendamenti agrari, usandosi più di tutto per l'orticoltura. Al piano l'irrigazione, più che all'agricoltura, serve al beveraggio dei bestiami, e più che in altro modo viene eseguita con canali diversivi che appartengono alle lavorazioni bonificative del Governo; al monte, se praticasi un po' d'irrigazione, è solo nell'estate, e più che altro viene eseguita dai torrenti e dai fossi.

La superficie complessiva irrigua si calcola approssimativamente nella zona dei monti ad un ventesimo, molto meno al piano; acquedotti coattivi non ne esistono; nei monti è un diritto antichissimo dei singoli; al piano i funzionari governativi appartenenti alle diverse sezioni del bonificamento idraulico, sotto certe norme, regolano la irrigazione, che più che altro, come dissi, serve al beveraggio.

Le livellazioni non sono molto accurate, e ciò in gran parte deriva: al monte per la qualità e natura del terreno; al piano per la scarsità e deficenza delle acque.

Pochissimi sono i comuni che godono il benefizio della irrigazione a scopo agrario, cioè sei in tutti. Gavorrano e Santa Fiora sono i comuni che hanno maggiore superficie irrigata, 200 ettari per ciascuno. Grosseto 50, Pitigliano 40, Castel del Piano 18 e Cinigiano 3 ettari. Quindi tutta la provincia non ha che 511 ettari di superficie irrigata, estensione che appieno dimostra quanto sia scarsa l'irrigazione presso di noi e come perciò non ricorra l'applicazione di quanto vuole il programma per questo titolo; e rimane del pari accertato che i comuni che godono della maggiore irrigazione, ordinariamente fanno alcuni due tagli, altri un taglio dei prati ridetti, come nei meno irrigati.

Opere idrauliche di scolo e di bonifiche di terreni paludosi e acquitrinosi.

L'argomento delle opere idrauliche di scolo e bonifiche di terreni acquitrinosi e paludosi nella provincia di Grosseto, è sempre grave, è sempre palpitante e darebbe da scrivere più volumi, ma le domande del programma essendo chiare e circoscritte, il mio dire si ristringerà a rispondere a quelle.

Le opere gigantesche del bonificamento maremmano rimontano all'epoca del cessato Governo granducale, dappoichè dopo il 1859 e 60 ben poco fu eseguito e ciò che fu fatto, più che altro consistè nel mantenimento e nel riattamento dei lavori o compiti o in via di compimento.

Sotto Pietro Leopoldo, fu Ximenes che incominciò a regolare lo scolo delle acque, le quali nei nostri piani si spargevano sui terreni asciutti e si depositavano a loro bell'agio. Esso incominciò i suoi lavori dai centri malarici; ricostrusse l'argine a destra del fiume Ombrone, scavò fosse per smaltire le acque pluviali, riordinò il canale Navigante (che oggi più non esiste) alimentato dalle acque del fiume Ombrone e rinfrescò ad un tempo le acque palustri del padule di Castiglione; tutto ciò presso Grosseto capoluogo provinciale, ed anzi fin d'ora dirò che quanto sono per decifrare in rapporto a bonificazioni, scoli, drenaggi, ecc., appartiene alla zona piana, ossia alla

insalubre, poichè in quella montuosa non esistono acque palustri e stagnanti e nei terreni che presentano umidità si fanno semplici fognature e fosse.

Leopoldo II ultimo granduca di Toscana, con *motu-proprio* del 27 novembre 1828, ordinò l'impresa più grande di colmata artificiale, che avesse l'Italia, come dice l'illustre Baccarini, e questa è quella che ci riguarda.

Sotto di esso fu escavato il primo canale diversivo per condurre le acque torbide nel palude di Castiglione, la steccaia di Poggio Cavallo per divergere le acque dell'Ombrone nel diversivo colmatore e questo negli anni 1829 e 1830; fu escavato il secondo diversivo nel 1831, sempre con il medesimo intendimento della colmazione del padule Castiglionese; per smaltire le acque chiare, fu aperto a Castiglione e sul mare il ponte Giorgini, poi quello del Bilogio; finalmente alla spiaggia nel 1834 venne escavato l'emissario S. Leopoldo e nel 1838 l'altro di San Rocco.

Tutto questo nella pianura di Grosseto e per il padule di Castiglione.

Dal lato nord e nord-ovest di questa pianura, con le torbide più scarse dei fiumi Bruna e Sovata, s'intese a colmare il piano degli Acquisti, le vasche del Raspolino e le paduline di Buriano.

Questo terreno del piano di Grosseto, soggetto a permanente inondazione, aveva in detta epoca un'estensione di ettari 6200 e le bonificazioni furono estese per 9600 ettari e ciò per ottenere a fatto compiuto le necessarie pendenze.

Nel padule di Scarlino in comune di Gavorrano, furono rivolte le acque colmatrici del fiume Pecora e poi del canale artificiale detto Allacciante con i suoi influenti; nel padule di Piombino furono rivolte le acque torbide del fiume Cornia; al palude di Rimigliano fu aperto un canale essiccatore sboccante in mare a Torre Nuova; al padule dell'Alberese un canale essiccatore sboccante in Ombrone; nel 1860 per il palude di Rimigliano fu posta in opera una macchina idrovora.

Dopo il 1859, i canali essiccatori furono applicati anche ai paduli numerosi dell'agro Orbetellano, cioè a quello di Talamone, di Camporegio, della Tagliata e Macchiatonda, a quello delle Basse, ecc., e venne ovunque separata la miscela delle acque salse e dolci.

Avanti di addentrarmi maggiormente sui vantaggi e benefizi delle opere idrauliche di scolo e sulle bonifiche, stimo molto opportuno di enumerare le principali opere bonificative eseguite dal 1828 al 1870 nella provincia di Grosseto, togliendo questi dati dall'opera non mai abbastanza lodata dell'ingegner Baccarini sul *Compimento delle opere di bonificazione della Maremma toscana:*

1°	Sistemazione totale o parziale e sussidi per costruzione di strade dato per	Chilom.	392,50
2°	Ponti di legno ed in muramento sopra fiumi, canali, fossi, ad una o più luci, di varia ampiezza	N.	44
3°	Ponticanali, botti, sifoni, pescaie, dentelli, pennelli .	»	23
4°	Cateratte di vario sistema.	»	116
5°	Inalveazione e arginamenti di fiumi, canali, sfociature ed argini traversanti	Chilom.	453,10
6°	Porti nuovi, armatura di foci con moli e banchine di pietra	N.	7

7° Mulini nuovi	N.	1
8° Fabbricati diversi per alloggio di custodi ed impiegati	»	10
9° Pozzi artesiani, acquedotti	»	2
10° Sussidi ad Ospedali	»	3
11° Sussidi per costruzione di case, coltivazioni, ecc. . .		Diverse

Altre notizie trovansi nella detta opera, che danno sempre più esatta l'idea di questi importanti lavori di bonifica. Vediamo infatti che nel periodo di tempo sopra accennato furono bonificati 12,697.45 ettari di terreno, ai quali si attribuisce presuntivamente valore originario di L. 721,071 19 ed un valore attuale che è cinque volte maggiore, facendosi ascendere a L. 3,502,196. - I terreni bonificati ripartisconsi nel seguente modo:

Efficienti e restituiti	Ettari	2103.24
Colmati e restituiti.	»	4697.39
Colmati e restituendi	»	1994.01
Sottocolmata	»	3905.18

E proseguendo nell'argomento dirò, che le buone leggi congiunte alle bonificazioni hanno fugato in gran parte lo squallore di un giorno nelle terre maremmane. E valga il vero il seguente confronto: la sola città di Grosseto nel 1745 aveva stremata la sua popolazione fino a 648 abitanti, nel 1783 la popolazione era salita a 1686 abitanti, nel 1833 era salita a 2732 e la popolazione dell'intera provincia che nel 1833 era di 63,232 abitanti, dopo il censimento del 31 dicembre 1861 si trovò di 89,376.

E dalla popolazione il benefizio delle bonifiche fecesi risentire naturalmente anche alla cultura del suolo; infatti nel 1792 nell'agro del comune di Grosseto si seminavano di grano staia 11,797 e si raccoglievano 110,819 staia; nel 1824, avanti che si imprendessero le bonifiche, si seminarono ivi 13,414 staia e se ne raccolsero 116,350, cioè poco più. Ma qual differenza non passa colle epoche posteriori, dopochè i buoni principî del diritto pubblico toscano, le buone leggi economiche, la libertà delle industrie e commerci portarono i suoi frutti? dopochè si dilatarono gli ottimi insegnamenti del Bandini, del Fabbroni, del Tavanti prima, quindi le opere intelligenti del Fossombroni, del Cempini, del Manetti, del Tartini, del Grandoni?

Le bonifiche idrauliche concorsero a migliorare l'aria nella provincia di Grosseto, la popolazione potè aumentare e quindi diboscando e coltivando aumentare di non poco i propri prodotti.

Ma con tutto ciò siamo ben lungi dalla meta.

Nel 1830 il padule di Castiglione aveva una estensione di ettari 9500, dei quali 4745 appartenevano al Demanio; nel 1868 era ridotto a 2300 ed in gran parte questi erano in colmata, da fare ragionevolmente supporre che fra pochi anni tutto sarebbe terminato, come diceva il senatore Antonio Salvagnoli in una sua memoria letta nel 1868 e stampata negli Atti dei Georgofili di quell'anno.

Ma con tutto ciò le bonificazioni si arrestarono e l'aria se non peggiorò rimase stazionaria.

Nel 1783, Grosseto, con una popolazione di 1686 abitanti, non aveva che solo 192 possidenti che dominavano sopra un'estensione di ettari 39,199.94, cioè nel rapporto di un possidente per ogni 204 ettari di terreno. Il valore allora complessivo attribuito a tutta questa proprietà era di lire 2,707,564 42.

Nel 1833, dopo poco incominciate le lavorazioni di bonificamento, la cifra degli abitanti ascese, come dissi, a 2732, i possidenti a 317, nel rapporto di un possidente per ogni 124 ettari di terreno, ed il valore della proprietà ascese a lire 9,196,855 60. Il rapporto poi delle terre incolte a quelle coltivate era di 5 ad 1; progresso per certo non lieve.

E seguitando questi confronti e sempre con il comune di Grosseto, capoluogo della provincia, si trova che nel 1866 gli abitanti erano giunti a 4313, i possidenti a 323, il valore dei beni a lire 17,269,608 70, e che l'estensione delle terre coltivate dalle incolte stava come 1 a 2.

Onde facendo il confronto di queste cifre, con quelle del 1833, si hanno abitanti in più il 57.87 per 0[0; la terra coltivata nel 1833 era un quinto, nel 1866 aveva raggiunto la metà; il valore fondiario da quell'epoca a questa, aumentò quasi del doppio, poichè nel 1833 era di lire 9,196,855 60, nel 1866 fu di lire 17,269,608 70. Il terreno lavorativo nudo da ettari 7394.92 pervenne a ettari 18,843.81, aumentando cioè di ettari 11,448.89.

In detto periodo, l'estensione coltivata a viti ed olivi si triplicò, perchè da ettari 321.44 che nel comune di Grosseto era nel 1833, nel 1866 pervenne a ettari 994.93, come già dimostrai parlando del *risveglio* dell'agricoltura.

Da allora in poi abbiamo aumento, ma siamo lungi dalla meta, ed il bonificamento idraulico, quando nel solo comune di Grosseto avrà colmato il padule di Castiglione, avrà reso un gran beneficio alla salute e all'agricoltura.

Pur nonostante, sebbene lungi da quanto giustamente desiderasi, l'aumento notabile della popolazione è bastantemente eloquente; dal 1833 in poi in tutta la Toscana aumentò del 16 per 0[0; nei comuni più salubri della provincia di Grosseto, aumentò del 30 per 0[0 e nei più insalubri di questa provincia, nientemeno che del 66 per 0[0. Cifre eloquenti che certamente devonsi alla miglior aria.

Ecco quali sono le cifre effettive della popolazione grossetana in alcuni anni del lungo periodo di tempo dal 1833 al 1878:

Anno	1833	N.	63,232
»	1843	»	68,623
»	1853	»	82,929
»	1860	»	86,972
»	1863	»	89,376
»	1871	»	107,457
»	1875	»	107,412
»	1878	»	108,558

Sicchè complessivamente dal 1833 al 1878 si è verificato un aumento di popolazione annua di oltre 1000 abitanti.

Nell'anno 1856, le colmate del padule di Castiglione della Pescaja nel comune di Grosseto erano tanto protratte ed alte che il Governo pensò di trarne utilità, incominciando ad introdurre la cultura dei cereali in questo terreno strappato e conquistato alla morte e alle pigre onde palustri, senza però inceppare le ulteriori bonifiche; fu stabilita perciò un'agenzia di campagna nei luoghi denominati della Fabbrica, al Chiocciolajo e alla Rugginosa; nel 1859 vi fu introdotto il prato, i vigneti e gli oliveti, e nel 1864 l'allevamento cavalli in servizio dell'esercito, il quale allevamento è andato progredendo in ogni punto di vista, ma però generalmente si ritiene che inceppi le ulteriori bonificazioni, come toglie molta superficie alla piccola cultura.

In fatto di affossamenti, fognatura tubulare e drenaggio, non si può dire di avere indietreggiato, poichè fuvvi un'epoca che in questa provincia nella zona piana, non ne esisteva segno, e nelle zone elevate l'acqua piovana si faceva strada, ove il suo peso e le declinazioni della terra la conducevano.

Nè oggi abbiamo molto migliorato in questo proposito, poichè le fosse di scolo non sono più affidate unicamente alla rude intelligenza dell'uomo della marra, ma vengono il più delle volte, dirette dall'uomo di scienza, onde molti terreni produttivi vengono risparmiati dalle pioggie e dalle alluvioni. Però tuttavia s'incontrano luoghi estesi nei quali le fosse di scolo o mancano, o sono troppo distanti o insufficienti a smaltire le acque piovane, onde queste rimangono stagnanti nelle coltivazioni, costrette per sparire ad attendere le lenti filtrazioni ed evaporazioni, con sciagura della cultura e dell'aria.

Qui sento il dovere di far voti, che gli affossamenti, specialmente nella zona piana, vengano eseguiti a breve distanza, con profondità tale adatta ai necessari smaltimenti, e soprattutto che non manchi mai la debita livellazione dell'uomo idraulico.

Cosicchè la quantità del terreno coltivabile conquistato ai paduli colle opere idrauliche e bonificazioni eseguite, non sta affatto in correspettivo col tempo impiegato, nè con i danari spesi, sebbene l'acquisto non manchi, e quello che veramente deve dirsi è che detto acquisto devesi più che altro alle lavorazioni antecedenti al 1859 e 1860, inquantochè per il prolungato abbandono avvenuto di poi, di opere di tanta importanza ed utilità, le lavorazioni si sono aggirate, all'infuori di una steccaia, al ripristinamento e mantenimento dei lavori già fatti.

Il terreno che con i lavori eseguiti dal 1829 e 1830 venne tolto ai luoghi palustri è quasi che tutto situato alla destra del fiume Ombrone, nella sua vallata, in quella dei fiumi Bruna, Pecora e Cornia; nella sinistra d'Ombrone, avanti il 1860, tutto il riacquisto si residuò al padule dell'Alberese, che era sparito, ma che oggi pur troppo è tornato padule più triste e più infenso di prima.

I laghi e paduli dell'agro orbetellano, mercè le affossature ed il drenaggio, sono stati modificati dopo il 1859, come lo erano stati per l'avanti i laghi Bernardi, il lago Boccio e Trogone di Barbanella, molti altri terreni acquitrinosi nelle pianure degli Acquisti, con lavori consimili; ma però è altresì un fatto che non sempre si mantengono asciutti. Le magre torbe del fiume Pecora, hanno modificato, restringendolo, il padule di Scarlino; i paduli nei pressi di Massamarittima sono spariti mercè scoli ben intesi fino dai tempi di Pietro Leopoldo. Il fiume Cornia, che in parte appartiene alla nostra provincia, diretto dalla mano dell'idraulico, ha portato delle migliorie in alcuni paduli

della provincia di Pisa, di cui non devo occuparmi, come non devo occuparmi del risorgimento igienico ed agrario della vallata della Cecina, poichè anche questa, sebbene appartenente alla Maremma toscana, è inclusa nella provincia viciniore di Pisa.

Il vero drenaggio e la vera fognatura tubulare non è stata applicata che nella zona piana, limitatamente, ed a scopo bonificativo; è stata usata sotto la forma e nome di vuotabotti, i quali hanno funzionato bene, ed ove tuttavia esistono funzionano bene.

Ma tutti i miglioramenti che ho accennati non hanno peranco allontanato l'endemia palustre, esistendo sempre in molti luoghi l'estiva emigrazione, e perciò anche l'agricoltura non ha fatto que' passi che sarebbe desiderabile che facesse.

I *concimi* e le *concimaie* formano pure altro argomento alquanto sterile per la provincia di Grosseto, e sembra impossibile, in luoghi eminentemente dediti all'agricoltura; ma ciò si spiegherà dopo che avrò detto quanto appresso.

Nei tempi passati non si praticava nelle vaste zone maremmane alcuna concimazione dei terreni, fidandosi ed anche di troppo sulla naturale fertilità del suolo, rimanendo d'altronde se non impossibile, almeno molto grave il concimare le estese tenute.

Più tardi, prendendo impulso l'agricoltura, si cominciò a concimare parzialmente, ed oggi, sebbene si prosegua così, pure avvi aumento in questa parte interessante della preparazione del suolo coltivabile.

Adunque oggi si concima in maggior misura di prima e si può dire che l'uso di concimare è un portato moderno, poichè non sono molti anni che i concimi si lasciavano consumare dal tempo ed andare in polvere presso le stalle. Però è da dirsi che la causa di ciò in gran parte dipendeva e dipende dalla scarsità del bestiame stallino e dall'abbondanza di quello brado, e quel po' di concime che si fa nelle stalle e intorno alle capanne dei pastori coll'arretamento delle pecore, è affatto insufficiente per le grandi estensioni da coltivarsi. Pur nonostante oggi si concima fin dove è possibile, non solo con i prodotti delle stalle, ma con quello dei pozzi neri, delle spazzature e con i sovesci ingrassanti di fave e specialmente di lupini; questo pure è un progresso, perchè prima i pochi concimi si adopravano allo stato naturale, facendo loro subire soltanto l'azione naturale dell'aria atmosferica.

Inoltre la scarsa concimazione dei terreni agrari, fatta artificialmente, è dovuta ancora agli avvicendamenti agrari della zona piana, ove ha luogo la gran cultura e quindi ai riposi ed ai pascoli del bestiame brado, specialmente ovino, il quale forma le così dette *grascete,* ove soggiorna per qualche tempo, apportandovi un ottimo ingrasso.

L'abbruciamento ancora delle così dette *stoppie,* costituisce un'altra ragione d'ingrasso per i prati e campi.

Quello che ho detto fin qui in questo rapporto è per la zona piana, mentre che nella zona montuosa, la concimazione subisce una qualche variante, per la differenza delle culture e per i frazionamenti della proprietà.

Al monte ed al piano non si usano concimi artificiali almeno in genere, e si preferiscono i concimi stallini, ma però in qualche località ed in certe circostanze, al monte, si supplisce con sughi artificiali, formati con vinacce, foglie vegetabili, specialmente di castagno, di paglia fatta marcire in concimaie escavate nel suolo all'aperto,

traendo partito anche dalle acque di scolo e rivoltando queste concimaie due o tre volte, onde vengano a fermentare.

Come nei piani, così nelle zone montuose, molto terreno seminativo si stabbia tenendovi a pascolare il bestiame, specialmente le pecore.

Da quanto ho già detto si comprende che nella provincia di Grosseto non si usano concimi artificiali propriamente detti, o concimi chimici, ma solo quelli di stalla in modo limitato; per ogni resto ci si affida alla naturale fertilità, al riposo dei terreni per l'avvicendamento agrario, all'abbruciamento delle stoppie nelle stagioni autunnali e alla permanenza dei bestiami nei pascoli.

Infatti nelle estese zone piane non è dato precisare quanti capi di bestiame grosso si tengano appositamente per avere concimi, mentre che al monte, tenuto fermo, come già dissi, l'estensione di un podere a 20 moggia di terreno, ivi si tengono dalle 20 alle 25 bestie vaccine.

Circa poi alle lettiere per gli animali stallini si fanno generalmente, con paglia; con fieno, talora in alcuni luoghi con felce, frasche e foglie secche di alberi indigeni, come dimostrai quando dissi della paglia mangiativa e da lettiera.

Per ogni resto che riguarda questo titolo del programma, è inutile fermarsi, le risposte essendo del tutto negative.

Istrumenti e macchine agrarie.

Sono decorsi di poco venti anni che, per opera di agricoltori progressisti, s'incominciarono ad introdurre le macchine agrarie nella provincia di Grosseto e d'allora in poi i possidenti specialmente delle pianure, conosciuta l'utilità di quelle, ne hanno acquistate tanto all'estero che nazionali di ogni genere e di ogni specie, rimanendo l'uso degli antichi strumenti rurali limitato a pochi lavori.

Ben presto sorsero nel capoluogo della provincia due officine agricolo-meccaniche che unite alla già vecchia e celebre fonderia di Follonica, ove si confezionarono sempre anche strumenti agrari, mantennero e diffusero il fervore giustissimo per le macchine agricole.

Però, come vedremo, non tutte le macchine agrarie inventate dall'umano ingegno si adattano alla provincia di Grosseto; infatti molti tentativi sono andati falliti, sebbene eseguiti con tutti i modi e mezzi più adatti.

La prima macchina trebbiatrice fu introdotta nella provincia di Grosseto nel 1845, e fu adottata alla tenuta dell'Alberese, la qual macchina era nazionale, perchè fatta costruire a Torino dal generale Emilio Bertone di Sambuy.

Il primo coltro americano fu da noi introdotto nel 1854, quando cioè l'illustre medico A. Salvagnoli ne mandò uno al signor G. Ponticelli, possidente a Grosseto.

S. E. il barone B. Ricasoli e suo fratello il generale V. Ricasoli furono tra i primi ad introdurre e a diffondere questo rivolgimento agrario, scuotendo ed abbattendo fino dalle fondamenta i vecchi sistemi, sia coll'impianto di colonie parziarie, sia coll'introduzione di macchine e strumenti agrari.

Infatti, il barone B. Ricasoli, se non fu il primo in tutta Italia ad introdurre le

macchine agrarie, fu certo dei primi ad introdurle nella Maremma toscana facendole venire dall'Inghilterra dopo la prima Mostra internazionale di Londra.

Il signor V. Ricasoli, uomo anch'esso tanto benemerito dell'agricoltura, comperata nel 1854 la tenuta di Gorarella, presso Grosseto, dopo di avervi per poco lavorato con i vecchi sistemi, ridottala tale da ricevere la *colonia parziaria*, nell'anno 1858, avanti che fossero installate le nostre officine, introduceva le prime macchine agrarie di fabbrica straniera, il cui elenco giova riportare dal suo opuscolo sull'impianto della colonia parziaria nella rammentata tenuta, stampato a Firenze, nel giugno di questo anno.

Ecco gli strumenti agrari, da esso, per il primo condotti dalla Francia e dall'Inghilterra:

Locomobile con trebbiatrice di Clayton.

Il maneggio di questo con tutti gli accessori.

Un falcione Somnelson - Un falcione Turner - Uno schiacciasemi Turner - Un trinciaradici Sardnev - Un raccoglifleno doppio Ronsomes - Uno spandifieno Nicholson - Quattro mietitrici Cormick - Una falciatrice Somnelson - Un rompizolle Crosskill - Un ripuntatore Benthall - Un ripuntatore Coleman - Un coltivatore Tenaut - Erpici di varie forme - Aratri e coltri Hall - Aratri e coltri Haword - Aratri e coltri Wally - Una seminatrice Hornsby.

Nel 1860 s'installò a Grosseto la prima officina diretta dai signori Cosimini e Bertilacchi e sotto gli auspicî del barone Ricasoli e sotto la protezione del Ministero di agricoltura, industria e commercio. A non molti anni di distanza altra ne fu installata a Grosseto, sotto la direzione dei signori Nesti e Magni, ed ambedue sono officine distinte, che lavorano molto e che hanno introdotto utili modificazioni negli strumenti ed innovazioni apprezzabili.

Mercè questo incremento, i nostri agricoltori adoprano (s'intende più che altro nelle zone piane), il coltro americano a bure corta e lunga, talora il coltro a orecchio fisso; i ripuntatori a quattro ruote; i coltivatori-estirpatori a coltelli mobili e fissi con 3, 5 fino a 7 vanghegge; non manca l'uso dei frangizolle ed erpici a bilancia di di uno o più pezzi e degli erpici a catena.

Alcuni possidenti già adoprano la macchina seminatrice del grano e cereali o il seminatore meccanico; il sarchiatore a cavallo, la zappa o il ricalzatore a cavallo.

Più di rado viene adoprata la mietitrice meccanica, per la quale vi ha sempre riluttanza, in onta delle ottime modificazioni introdotte, in modo che questa può adattarsi a qualunque sistema di seminagione.

Circa poi alle trebbiatrici, non evvi specie o qualità di macchina, sia nazionale che estera, che non venga adoprata nella provincia di Grosseto, specialmente cogli ultimi perfezionamenti. Così la piccola trebbiatrice a maneggio, quella tedesca di Weil, la gran trebbiatrice a maneggio che viene messa in moto da cavalli, con il loro vaglio ventilatore.

La macchina poi, che nelle zone piane della provincia di Grosseto è fra le più diffuse, è la gran trebbiatrice locomobile mossa dal vapore, e per dare una idea della diffusione di questo strumento complicato, ma oggi modificato e semplicizzato dai nostri meccanici, mi giova dire che da un quadro pubblicato nel 1872 dalla ditta Co-

simini e Bertilacchi, risulta che la vendita di queste macchine fatta nel decennio 1862-71 ai possidenti della sola provincia di Grosseto, ascese a 194 esemplari.

Cosicchè nei detti dieci anni, da questa sola fabbrica, furono esitate a possidenti della zona piana della provincia di Grosseto n. 30 gran trebbiatrici locomobili mosse dal vapore per la complessiva forza di cavalli-vapore 194.

Questa importante introduzione ha fatto cessare completamente nella zona l'uso di tenere 30, 40 e più cavalle, secondo l'estensione dei possessi e destinate alla trebbiatura dei grani.

Oltre alle suddette più importanti, usansi nella provincia di Grosseto, le macchine spandi-bottino, in quei luoghi limitati ove si fa tesoro di quest'ingrasso, la falciatrice meccanica per i fieni, gli spandi-fieno, i raccatta o raccogli-fieno. Non mancano i pressa fieno, i pressa-paglia, i trincia-paglia a mano, i trincia-fieno a mano, quelli a maneggio, i trincia-radici.

Non mancano ancora lo sgrana-granturco a vapore e i diversi sgrana-granturco a braccia.

Non mancano pure i mulini mossi dal vapore, dall'acqua, dalla mano dell'uomo.

Gli strettoi o le presse da olive per l'olio cominciano già a prendere il loro posto nelle principali oliviere.

Dopo quanto brevemente ho detto, trovo utile ripetere che nelle lavorazioni campestri del piano, oggi su larga scala adopransi coltri di ferro a grand'orecchio, detti anche coltrine, del quale strumento agrario si è bastantemente generalizzato l'uso; si sementa per ora limitatamente colla macchina seminatrice, e più che tutto coll'aratro di legno ed il vomero di ferro, adoprando poi la zappa per ricuoprire il grano, funzione che in molti luoghi viene eseguita dalle donne.

La vanga viene usata, ma per lo più negli orti e nei piccoli possessi.

L'introduzione delle macchine trebbiatrici, dopo non lievi contrasti, si è veduta generalizzata; infatti, fuori che nelle colline, non si vede più trebbiare con cavalli e bovi, come nei monti si vede trebbiare con i randelli; i possidenti maggiori hanno una o due di dette macchine con motore a vapore, ed i più piccoli se non l'hanno, la prendono a nolo.

Dissi che non mancano le falciatrici per il fieno, come comincia a dilatarsi l'uso delle seminatrici, di cui non mancano tuttavia oppositori; ma però la maggioranza comprende il vantaggio indiscutibile che hanno nei risultati della sementa e nell'economia del tempo e del seme. Dette macchine, non hanno per ora ben corrisposto nelle terre fangose, occludendosi facilmente i tubetti emissivi del grano.

Qualche proprietario, come accennai, possiede anche la macchina mietitrice, la quale non è ancora molto diffusa per il suo prezzo elevato e perchè, come dicono molti, si guasta facilmente.

Adunque si comprende come fra le molte macchine agrarie ed arnesi perfezionati dei quali è stata fatta presso di noi l'applicazione, la macchina trebbiatrice ed il coltro americano sono stati gli strumenti veramente generalizzati ed accolti dai coltivatori con maggior favore. Molte altre macchine sonosi introdotte, ma il loro uso non è così generalizzato come per quelle di sopra accennate, e forse ciò è dovuto in gran parte a che esse presuppongono uno stato di cultura agraria molto sviluppato e per-

fezionato. Infatti poco incontrò la macchina mietitrice americana *Mac-Cornik* modificata da Burges e Key e riprodotta fino dal 1873 dall'officina agricola grossetana; così accadde dell'aratro a vapore provato alla tenuta di Barbanella presso Grosseto or non è molto.

La gran trebbiatrice locomobile a vapore serve a meraviglia ai bisogni della gran cultura, mentre là dove usasi la coltura media e piccola hanno trovato favore le trebbiatrici a mano di varia forma e modello e specialmente quella fabbricata da Maurizio Weil a Francoforte sul Meno.

Qui piacemi ricordare, in fatto di macchine trebbiatrici, come nell'anno 1875 il cav. Luigi Vannuccini di Scansano in questa provincia, pubblicò un suo scritto dimostrando l'utilità di un nuovo sistema da esso inventato per la trebbiatura del grano e cereali usando speciali rulli o cilindri in pietra.

Fra le macchine agrarie che sempre diffusamente adopransi in Maremma per la spremitura delle olive, e che per lo più vengono fabbricate sulla faccia dei luoghi, sono gli strettoi fatti con il legname di noce.

Ma con tutto ciò non sono del tutto abbandonati i vecchi aratri, la vanga, la zappa, il bidente, la pala; nelle regioni montuose ove ha luogo la sminuzzata cultura non è possibile l'uso delle macchine, e la natura di quei luoghi stessi impedisce di utilizzare le nuove scoperte.

Miglioramenti riconosciuti suscettibili di facile ed immediata applicazione.

I miglioramenti che la provincia di Grosseto richiede urgentemente, sono la bonificazione del suo suolo, da cui la miglioria non lieve della sua aria, quindi l'attecchimento del suo ripopolamento o per colonie o per piccoli centri sparsi, e quindi l'aumento della sua cultura ed il miglioramento ulteriore della medesima.

Non in tutta la provincia, ma in alcune località, è da ritenersi e fermamente ritenersi che le opere bonificative spinte con quella alacrità che sarebbe necessaria e desiderabile, arrecherebbero pronti vantaggi, pronta remunerazione e di grande entità non tanto in chi esercita l'agraria nell'altrui, quanto in chi la esercita nel proprio terreno.

Le colmazioni dei paduli, che pure sono opere importantissime ed indispensabili per migliorare la salute e l'agraria di questa provincia, acconsentono il loro indubitato profitto a lunga scadenza, inquanto che, come ognun sa, sono di lunga durata più o meno secondo le torbe da depositarsi.

Appunto per il ritardo in queste importanti lavorazioni idraulico-igieniche nella provincia di Grosseto, molti hanno opinione che non si possa ancora abbandonare la gran cultura e la pastorizia, per sostituirvi la piccola coltura e la mezzeria, nonchè l'abolizione totale del bestiame brado.

Ma in onta della stazionarietà e forse in alcuni luoghi del regresso delle condizioni igieniche, l'agricoltura ha progredito, cioè ha progredito in onta della malaria e della gravezza delle imposte; e quando questa provincia ha goduto di tali fortune di vedere spinti i lavori rigeneratori ed a goduto di qualche privilegio, come in passato, essa è stata capace d'immensi progressi, nè esempi mancano come già ho additato.

Molti ritengono che colla colonia tutto si potrebbe ottenere bene e presto; io non

ne convengo finchè abbiamo intensità di malaria, la quale impedisce alla medesima di potere allignare, e se nei luoghi di malaria veramente si può sostenere, è a prezzo di grandi sacrifici, che tutti i possidenti non possono sostenere. D'altronde la storia delle colonie importate nella nostra Maremma fino da secoli, ci dice quanto asserisco, cioè, che intisichirono e cessarono per l'azione infensa e deleteria della malaria.

Ma con tutto ciò uomini benemeriti non mancarono d'impiantare e sostenere la colonia, la quale nei luoghi di malaria è ristretta ed insignificante e non può a meno di generare aggravi e dispendî a quei generosi possidenti.

Cosicchè tolta o diminuita al più presto la malaria della zona piana, senza dubbio e prontamente o in un modo od in un altro vedremo ripopolate e ricoltivate queste lande, che quadruplicherebbero i loro redditi.

Un ricco possidente del comune di Magliano di questa provincia ed intelligente ad un tempo, interrogato in proposito rispondeva queste precise parole: « A migliorare le condizioni della classe agricola e dell'agricoltura presso noi, si richiederebbe necessario in questo comune, che ha tutti i vantaggi e gli svantaggi degl'altri suoi consimili della zona piana maremmana, l'istituzione della colonia ed il prosciugamento delle palustri località vicine. Il sistema della colonia è generalmente inteso, ma non può essere attivato per la mancanza dei lavoratori attesa la malaria. Quindi l'istituzione di un Bagno penale in Magliano, non potendo altrimenti, sarebbe l'unico mezzo per migliorare le condizioni dell'agricoltura in generale. Ne fu fatta la prova negli anni 1873-74-75, allorquando in questo luogo furono inviati 200 detenuti dal bagno di Orbetello ed in detta epoca tutti ne risentirono i benefici effetti (per cui fu quasi sospesa per fino l'emigrazione estiva): come per lo contrario fu risentito lo scapito, alloraquando per gare di partito (così), fu ritirato al distaccamento cui sopra ».

Questa risposta dell'uomo competente, non sta a significare altro che la necessità di braccia da lavoro, che si potrebbero avere ad esuberanza, purchè loro si desse un aria, se non buona, tollerabile.

Relazioni esistenti fra proprietari e coltivatori del suolo.

In generale i grossi e medî possidenti non sogliono soggiornare sulla faccia delle oro coltivazioni, e se ciò da alcuno viene fatto, è perchè sono indigeni del paese; in generale però il grosso possidente abita fuori di provincia, e se vi soggiorna è solo nell'inverno; alcuno vi si trattiene fino dopo il ricolto frumentario e quindi si assenta fino al novembre. I piccoli possidenti poi sogliono soggiornare nei paesi prossimi ai loro possessi, ed anche nel corso estivo se non vi è malaria.

In generale i grandi e medî possidenti prendono ben poca cura della loro azienda ed economia agraria e sogliono farla amministrare da persone di loro fiducia, che vengono appellati ministri, agenti e fattori, essendo l'affitto pochissimo in uso.

Generalmente le tenute sono amministrate da agenti per conto dei proprietari, in quantochè gli affittuari sono in grandissima minoranza, ed i contratti ordinariamente si fanno per trattativa privata, della durata di più anni e fino a 12.

Nel primo caso l'amministrazione dei beni è tenuta secondo il sistema che crede

di adottare il proprietario, e principalmente consiste nell'obbligo per parte del sottoposto di registrare le spese e le entrate, cioè tenere i conti correnti.

I grandi e medî proprietari tengono a loro conto la coltivazione delle proprie terre al piano, poichè rara è la colonia, rara la mezzadria. Nella zona montuosa i possidenti coltivano per proprio conto, affidando però la cultura stessa a contadini od a mezzadri.

I contratti di affitti tanto nella zona piana che montuosa non sono frequenti, come già accennai, e quando ciò avviene e si stipulano al monte, è per lo spazio di un triennio; al piano invece è o per 6 o per 9 anni e più.

Nella stipulazione di detti contratti, per lo più si paga a contanti il canone stabilito, con la consegna delle stime vive e morte e con l'obbligazione di restituirne altrettante o conguagliarle al termine dell'affitto.

I contratti che passano fra i proprietari dei fondi ed i coloni, ove la colonia esiste, sono veri e propri atti di mezzadria, riflettenti la durata, gli obblighi dei coloni, di cui il principale è di eseguire le coltivazioni nei tempi debiti, di conservare bene i terreni e quanto loro attiene, come siepi, palancati, fosse, concimi, paglie od altro, coll'obbligo di restituirne altrettanto al termine della colonia, formulando il patto della disdetta da darsi nel mese di novembre, per lasciare il posto al primo marzo, rimanendo fissato e fermo di dividersi gli utili e gli scapiti per metà, prelevando il seme dalla massa comune.

A questa regola generale fanno eccezione in montagna i ricolti delle castagne, delle quali il mezzaiolo non gode che di 1|3, mentre il padrone gode degli altri 2|3. Per ogni altro fatto, i contraenti si riferiscono alle disposizioni del vigente Codice civile.

Niun contratto, in genere, passa fra i proprietari e i lavoratori, ma per lo invece si pattuiscono verbalmente delle mercedi che variano secondo le stagioni ed i lavori da farsi. Infatti il salario dei bifolchi, garzoni, bestiai, butteri, mandriani, corvai, braccianti fissi ed avventizi, si fissa a quota giornaliera, volta per volta per tutto il tempo di una data lavorazione. In certe date lavorazioni usansi fare anche i cottimi, come specialmente per la falciatura dei fieni e la mietitura dei grani.

Gli affitti sono rarissimi, e quando accadono non si ricorre mai alle pubbliche subaste; quindi siccome non esiste il detto sistema, non possiamo additare se apporti inconvenienti o meno.

Essendo quindi il sistema degli affitti quasi inusitato nella provincia di Grosseto, poco è a replicare al quesito.

Nella maggior parte della provincia non si usa, almeno per ora, la colonia ed ove è impiantata ho già riferito con quali patti e più sotto dovrò tornare ancora sull'argomento; frattanto è a dirsi che in generale il conduttore esercita direttamente con i suoi capitali l'industria agraria rurale e la pastorizia e quindi paga all'operaio e al lavoratore la mercede che ha guadagnato. La colonia nella zona piana essendo scarsa, gli affitti del pari sono scarsi; perciò tutto o quasi tutto si fa per conto del proprietario, valendosi delle scarse braccia degli indigeni, ed ove non arrivano queste, di quelle più numerose degli avventizi.

Dovendo più sotto parlare di altri affitti, cottimi, locazioni, sublocazioni, contratti,

corresponsioni, salari, ecc., dovrò accennare in più luoghi alle spese che occorrono, sia tenendo il sistema della gran cultura, sia quello della colonia parziaria e mezzadria; in una parola, allora si comprenderà quale sia l'entità dei capitali occorrenti secondo gli esercizi agrari.

Nonostante fino da ora posso dire che i capitali che occorrono sia in contanti, sia in scorte sono molti, specialmente per l'esercizio della gran cultura, nella quale se il ricolto del grano non è buono ed abbondante, il proprietario rimane in sofferenza, dopo le tante pene che si richiedono per ben condurla e le dispendiose anticipazioni.

Accennai già che il sistema degli affitti è scarso ed insignificante, onde non esiste appo noi il ceto dei grandi affittuari, e quei pochi affitti che si compionò hanno ben poca importanza.

Non esistono neppure affitti in cui il conduttore assume il carattere d'impresario e di appaltatore, e non d'industriale, sublocando a piccoli affittuari e servendosi dell'opera di coloni parziari.

I contratti che qui si richiedono fra i proprietari o gli affittuari che ne fanno le loro veci, sono quelli decifrati già in parte. I proprietari che fanno valere direttamente i propri fondi, hanno il contratto con i lavoratori di un dato salario mensile, parte in denaro, parte in generi di vitto, e i rari affittuari fanno il medesimo.

I contratti agrari in questa provincia, che non sono che i patti fatti col salariato, come dirò, variano e subiscono influenza dal variare delle culture, che porta variazioni negli obblighi e nel lavoro del salariato.

Anche gli affitti piccoli nelle grandi e medie possessioni sono rari, e quando accadono, per lo più la corresponsione è in danaro, più raramente è mista.

Per lo più il lavoratore dei nostri campi riceve una giornaliera mercede, con la quale si provvede del pane quotidiano alle dispense delle fattorie, o con ordini scritti o buoni lo acquista da qualche fornaio, o con taglia, quando le tenute trovansi in prossimità di qualche grossa terra ed ivi è impiantata l'agenzia. Questo accade, quand'anche tenue il possesso oppure medio, il proprietario non avendo convenienza, non tiene aperta una dispensa campestre.

Per dare una idea di queste dispense rurali, dirò, che ivi si tiene e si vende sale olio e formaggio, talora anche vino, e talvolta, secondo le località, il dispensiere a tutto suo rischio e carico tiene salumi e liquori.

Aggiungerò che questi campagnoli, i meno indigeni, i più avventizi, lavorano le terre ora di un padrone ora di un altro, senza preferenza, simpatia e buon volere, poichè non vi è differenza alcuna nelle mercedi di una data zona, le quali sono tali da non indurli ad affezionarsi al lavoro non solo, ma neppur per ombra al possidente per il quale lavorano.

L'operazione agraria più importante ed al tempo stesso più pericolosa per la salute, nella parte piana o mediterranea della provincia, è la mietitura del grano; numerose compagnie di ogni età, di ogni sesso, non esclusi i ragazzi, scendono da molte parti ai nostri piani, condotte da individui detti *caporali,* i quali non sono che aguzzini morali e materiali di quella povera gente, che speculando sulla loro miseria si sono dati per loro lucro la pena di ragunare, accaparrandoli in antecedenza con il denaro ricevuto dai proprietari, del quale fanno largo uso per se medesimi.

Così conosco e so e così mi asseriva un ricco e dotto possidente di questi nostri terreni, il quale pure aggiungeva a quanto conosco, che il lavoro di questa gente è tale da facilmente immaginarselo: essi non conoscono il padrone, non sono affezionati in guisa alcuna a quella terra sopra la quale si stende il proprio strumento rurale, abbattono il frumento senza curarsi come. Essi lavorano solo per avere il modo di restituire il denaro a loro imprestato, a cara usura, dall'accaparratore nel precedente inverno, allora che i bisogni della vita più imperiosamente si facevano sentire, certi e sicuri che l'avanzo delle loro fatiche sarà scarsissimo, per riportare alle famiglie e ai patri lari, e fortunati se la febbre dei piani micidiali della Maremma non li incoglie.

Il proprietario non sempre lo fa, ma se si conduce sui campi ove il mietitore del suo grano suda e si affatica, lo fa solo per accudire al proprio interesse, ed è naturale, nulla curandosi dei mietitori che non conosce e con i quali, in genere e come dissi, non ha fatto contratto alcuno.

Inoltre avvertirò, che il mietitore del frumento nella zona bassa o piana della provincia di Grosseto, o lavora ad *opera* od a *cottimo;* nell'uno e nell'altro caso è il medesimo lavoro disamorato e senza affezione, colla differenza che se il lavoro è ad *opra* vi pone più giorni; se è a *cottimo,* meno giorni.

Il vitto che ordinariamente ricevono i mietitori del frumento, consiste nella così detta *panzanella,* cioè: pane, aceto, sale, cipolla ed acqua bollente, tutto misto ed insieme intriso. Questo vitto poco omogeneo e grossolano è stato osservato che contribuisce assai poco a fare affezionare il lavorante al lavoro ed al suo proprietario.

Tutto questo, ben s'intende, appartiene alla zona piana della provincia o mediterranea, come dissi.

Nella parte montuosa della provincia, le cose variano d'assai, poichè predominando, all'opposto del piano, la piccola cultura, non abbisognano le braccia avventizie, ed anzi quegli abitanti le prestano, poichè, attesa la ritardata maturazione del frumento ai monti, sono essi, fra quelli, che scendono al piano per la mietitura.

Generalmente nei luoghi o zone piane, ove alligna la gran cultura, noi abbiamo nei grandi tenimenti e colle debite differenze nei modi, i salariati che appresso, con i seguenti salari ed annessi e connessi, che solo riporto per principali fra essi:

1. Ministro e agente dell'azienda agraria con un assegno di lire mensile dalle 100 alle 150 e più alloggio, vitto, cavalcatura e legno;

2. Fattore, a cui viene corrisposto, secondo le località e l'estensione della tenuta dalle lire 40, 45 e 50 mensili, più l'alloggio, vitto e la cavalcatura.

3. Fattoretto o sotto fattore con lire 25 o 30 al mese, vitto, alloggio e cavalcatura;

4. Servo, serva o fattoressa ad un dipresso con i medesimi appannaggi;

5. Portaspesa con lire 18 a 20 mensili, con più vitto, alloggio e l'uso di un veicolo attaccato per le sue ingerenze;

6. Bifolchi, più o meno, con la così detta spesetta in pane ed olio quotidiano e più con una mesata dalle lire 40 alle 50;

7. Capoccia, con la medesima spesa ed alloggio ed una mesata dalle 30 alle 35 lire;

8. Capoccetto egualmente, solo la mesata non supera le lire 20 o 25;

9. Butteri, più o meno, con lire mensili dalle 18 alle 20, i quali essendo salariati fissi godono di 7 od 8 chilogrammi di pane e relativa porzione di olio ogni mese.

Ogni tenuta ha poi i suoi siepaioli, pagliaroli, garzoni, vignaroli, oliai, buttaseme, corvai e poi secondo le stagioni i suoi falciatori e mietitori.

La mercede giornaliera ai lavoranti campestri non è fissa nè immutabile, per più e varie ragioni ed oscilla da lire 1 a 1 50 o 2. La paga giornaliera dei manuali oscilla da lire 1 50 a 2, quella degli artigiani dalle lire 3 alle lire 5; ma ancor queste mercedi variano d'assai e per più ragioni facili a comprendersi; infatti è accaduto talora di dover pagare 5 e 6 lire al giorno ai mietitori di grano, perchè essendo scarsi, elevarono le loro pretensioni.

Nella zona montuosa della provincia, il salario degli agricoltori nell'inverno è di lire una al giorno; nelle altre stagioni è di lire 1 12; quello dei garzoni dei poderi è di lire 5 60 a lire 8 40 al mese, più vitto e vestito; quello delle serventi da lire 1 68 a lire 4 mensili, più il vitto ed il vestito, e tutti questi salari si pagano in contanti.

Gli operai salariati delle zone piane, in mezzo alla gran cultura, sono quasi che tutti avventizi, mentre che nelle zone montuose sono quasi che tutti indigeni.

Ogni proprietario più o meno grande e medio, tanto al piano che al monte, tiene un determinato numero di operai fissi, come già dissi, per le culture ordinarie, per il trasporto delle derrate, per i concimi ed altro, e più ogni proprietario del monte tiene, oltre la colonia, a proprio profitto e rischio alcune terre vitate ed olivate, che coltiva a suo piacere.

I piccoli possidenti, che sono molti nella zona montuosa o dell'Amiata, Giglio, Monte Argentario e Montieri ed in qualche altro luogo, oltre a coltivare i proprî terreni, si prestano ad opra per gli altri proprietari maggiori e così procacciansi più guadagni ed un maggiore benessere.

Nei pochi contratti di colonia, non usasi far partecipare il colono a qualunque siasi spesa, come al pagamento di tasse, canoni, pigioni, ecc.; il proprietario pensa a tutto senza compenso e conguagli. Se oneri per il campagnolo possono dirsi, sono quelli di recare in certe epoche e talora settimanalmente al padrone, ortaggi, frutta, pollami, uova, ecc.

La condizione economica dei coltivatori nella provincia è molto varia; quelli fissi ricevono il loro scotto in ogni tempo, quelli avventizi, non potendo lavorare, per tempi contrari od altro, non hanno diritto ad alcuna mercede e ciò verificasi soprattutto al piano; questo fatto si fa meno gravemente sentire al monte, dappoichè i più dei lavoratori sono indigeni e piccoli possidenti.

È però un fatto, che i coloni o mezzadri ove esistono, vivono meglio dei possidenti piccoli, perchè è ad essi più utile la compartecipazione dei prodotti del suolo, che il salario a contanti, ed il proprietario ha ancora il vantaggio di stare più tranquillo sulla esattezza e precisione del lavoro.

Non esistono affatto presso noi contratti intermedî.

Dicendo più sopra dei salari, ho posto e decifrato l'elenco gerarchico degli individui addetti ai lavori della gran cultura; ora ripeterò che il capo è l'agente di campagna, in alcune località distinto anche col nome di ministro; sotto di esso stanno immediatamente il fattore ed il fattoretto, la massara o fattoressa, il capoccia e capoc-

cetto o sottocapoccia, la servente ed il servo, quindi il portaspesa ed i bifolchi, i butteri o bestiai; se la tenuta ha boscaglie vi sono i guardaboschi; se ha vigne, i vignaroli e finalmente i garzoni e stallieri.

Di questi si costituisce generalmente la famiglia dei tenimenti a gran cultura.

Ai detti poi si aggiungono, secondo le stagioni e le lavorazioni, i corvai, i sieparoli, i falciatori del fieno e biade, i mietitori del grano, i pagliaroli, i buttaseme, gli oliai, che sono la parte non fissa ma avventizia della famiglia campestre, il cui numero varia secondo l'importanza del lavoro.

Sul ragguaglio in media per la retribuzione annuale del coltivatore di ciascuna categoria, se ne ha ragione consultando di sopra quanto scrissi dei diversi salari con i quali vengono retribuiti gl'individui fissi ed avventizi di una lavorazione.

La colonia parziaria è uno dei vivi desiderî di quanti conoscono ed amano la provincia, ma che disgraziatamente non potrà attecchire finchè non saranno tolti i paduli e la malaria o per lo meno non sarà resa tollerabile l'aria.

Nella zona montuosa che è sana, esiste la colonia a mezzadria più estesa.

La colonia parziaria, molto scarsa nel piano, ove esiste, ha poderi dell'estensione da 30 a 33 ettari per ciascuno, essendo la media di ettari 31, are 50, centiare 41, come appunto verificasi nella colonia parziaria del signor generale Ricasoli presso Grosseto e che è da prendersi per esempio.

Nella colonia grossetana che può prendersi a modello, e che è la superiormente accennata, ogni casa colonica è formata di cinque stanze ed una cucina al primo piano, di una stalla al pian terreno capace di contenere fino a 20 bestie vaccine, più quanto occorre per falciare e triturare il segato; quindi lo spazio per carri, forno, pozzi con abbeveratoio per il bestiame; la concimaia poi, di adattate dimensioni, la latrina, il castro per i suini.

Ognuno di questi poderi a colonia è costituito in modo da poter tener liberamente otto vacche da redo, un paio di buoi da lavoro ed i redi necessarî per le supplenze.

Ognuno di questi poderi è fornito di tutti gli attrezzi agrari indispensabili e necessarî, mentre che la fattoria da cui dipendono possiede tutti gli altri per le grandi e molteplici faccende.

La colonia parziaria così impiantata è così divisa per lavorazione: un quinto con rinnovamento e quindi seminagione di granturco e fagioli; un quinto seminagione di grano; ed un quinto, prato artificiale o seminato a fave o vecce; un quinto a secondo grano dopo le fave o vecce; un quinto a prato artificiale, con erba da bestie quali la sulla, l'erba medica e la lupinella.

Nella suddetta estensione e con questo sistema, viene seminato a grano poco più di 182 ettolitri di semenza frumentaria; circa 25 ettolitri di avena; orzo più o meno; granturco per ettolitri circa 20; fagiuoli circa a 4; ceci circa a due ettolitri e fave circa a 18 ettolitri.

La qualità del grano che si semina è la *Cascola*, come generalmente si semina anche nei possessi a gran cultura; viene dopo il *Rieti* e nella colonia presa di mira viene ancor provato il *Galland*.

Vengono anche seminate varie qualità di avena.

A tutto questo devesi aggiungere la cultura del filugello o baco da seta, il quale,

come dissi a suo tempo, è destinato a dare una buona rendita nella nostra provincia, che si presta in tutto e per tutto a sì nobile allevamento e lucroso ad un tempo.

Questa che ho accennato e nelle sue parti principali descritto, è la scarsa colonia parziaria che nelle basse zone della Maremma possediamo, la quale se possibil fosse vedere allargata, diverrebbe un immenso vantaggio pubblico e privato, che non abbisogna di essere dimostrato.

Altre forme di colonia parziaria non sussistono in provincia.

Contratti misti nei quali ad alcuni prodotti si applica la colonia parziaria, e ad altri il piccolo affitto con pagamenti in derrate, nella provincia di Grosseto non esistono, poichè nella zona piana, la scarsa colonia già impiantata è parziaria, nella zona montuosa prevale la mezzadria nella colonia. Accade pur troppo che il colono, per ragioni facili ad immaginarsi, rimanga in debito od arretrato col proprietario, e che l' anno successivo, i ricolti essendogli favorevoli, soddisfi i suoi debiti col rilasciare parte delle proprie derrate; ma questo è per trovare un modo di pagare e pareggiarsi, non per patti stabiliti.

La mezzadria pura e propriamente tale non esiste nei nostri luoghi; esiste la mezzadria relativa, ossia la divisione per egual metà dei prodotti delle diverse culture fra il padrone ed il colono mezzadro. Questa mezzadria si riscontra specialmente nella zona montuosa, ove la colonia è bastantemente estesa e radicata, ma è una mezzadria pura, solo per fare a mezzo dei ricolti, poichè moltissime spese, quali quelle delle siepi, impalamenti, muramenti, manutenzioni di attrezzi rurali, ed anche delle tasse, ecc. fanno carico al proprietario ed il mezzadro non ne risente nulla.

I patti del contratto colonico in uso appo noi, sono pochi; il colono si obbliga di coltivare le terre affidategli prendendo le semenze ordinariamente dal monte comune. Si obbliga di tenere di conto i bestiami affidatigli, gli arnesi rurali, le siepi, i muri, i palancati e quant'altro sia annesso e connesso col podere; si obbliga a mantenere le piante, a concimare il terreno, ad aumentare le piante e fare ogni e qualunque cultura di cui è capace il terreno, come ogni e qualunque raccolto, sotto la direzione dell'agente o del fattore e col pieno consenso del proprietario.

La sua ricompensa è di partecipare per metà ai ricolti ed avere l'alloggio senza pagamento di fitto.

In caso di disdetta, essa generalmente ha luogo nei primi dell'inverno per effettuarsi poi nei primi della primavera.

È vecchia consuetudine dei nostri coloni di partecipare al padrone frutti, erbaggi, uova ed animali da pollaio.

Agli acconcimi ed alle scorte pensa il proprietario.

Dopo tutto quello che ho chiaramente detto, si comprende che sono impossibili i raffronti a farsi, attesa la condizione dei coltivatori ed attese le relazioni multiple, che il lavoratore ha col proprietario e di cui fu già parlato.

Qui trovo necessario di ripetere che molto meglio stanno i coltivatori immediati della terra, che i proprietari o i rarissimi affittuari di fondi rustici, in modo che i piccoli proprietari non si possono più reggere di fronte all'esattore.

Ogni resto, per rispondere a questo quesito, fu già detto.

Delle condizioni fisiche, morali, intellettuali ed economiche dei lavoratori della terra.

Il costume ed il modo di vivere delle diverse classi dei lavoratori delle terra nelle singole zone, è assai vario. Nella zona montuosa, ove la popolazione campagnola è fissa, essa non si scosta dalle sue abitudini già contratte fino dalla nascita; beve, se occorre, acqua, mangia la sua polenta, si tiene lontana anche dalle ordinarie ricreazioni e solo in certe date ricorrenze si permette qualche cosa di più nel vitto e nei sollazzi. Questo in genere è il campagnolo fisso dei monti.

Il lavoratore della terra del piano, in generale è avventizio, perciò lontano dal proprio paese e dalla propria famiglia e per questa ragione sembra avere tutto dimenticato ogni suo dovere: onde ha prerogative morali e quindi assume quelle fisiche prontamente per la malaria ed i vizi, che non sono per nulla soddisfacenti. È inutile che io mi diffonda sopra questi particolari, poichè sono ben facili ad intendersi.

Ma in ogni modo aggiungerò che i lavoranti avventizi delle nostre immense pianure si trovano costretti, sia per la lontana ubicazione dei luoghi dei lavori, sia per gli stessi sistemi agricoli, a vivere isolati per molti giorni e settimane alla campagna, ove devono mangiare quello che trovano alle dispense padronali o quello che loro viene passato, per lo più pane, lardo ed olio e quel poco che possonsi provvedere in altro modo sulla faccia dei luoghi.

Ricorrono i giorni festivi, e questo è il tracollo dei nostri campagnoli avventizi del piano o almeno dei più di essi, poichè si portano alla città o luogo popoloso più vicino e là si abbandonano in generale ad ogni stravizio, consumando il già guadagnato, talora indebitandosi e compromettendo sempre la propria salute ed aggravando poi le condizioni economiche e le statistiche degli spedali.

Non abbiamo da vantare modificazioni alcune eventuali accadute, se non quelle del benefico e scarso impianto di colonie, le quali avendo convertito il lavorante avventizio in lavorante fisso o semifisso, gli hanno fatto prendere un po' d'amore al lavoro e a quella terra affidatagli, e divenire più costumato in ogni sua azione.

Le relazioni economiche dei coloni verso i proprietari sono quelle precedentemente accennate, cioè di lavorare il possesso alle loro cure affidato e commesso, e riversare la metà del prodotto al padrone, il quale generelmente riprende appena il suo di fronte ai dispendi che gli reca la colonia, come è impiantata in pochi luoghi nelle nostre zone.

L'operaio agricolo avventizio poi, non ha altra relazione con il proprietario, che il più spesso non conosce, che quella di lavorare nel possesso e di ritrarne la fissata mercede; poichè nella scarsa colonia del piano, ove ha luogo la gran cultura a conto esclusivo del proprietario, questo sistema porta a stipendi ed alimenti fissi e nel caso di malattia i più dei lavoranti ricovransi negli spedali locali.

Se le annate non precorrono abbondanti, accade di frequente che i coloni rimangono debitori del proprietario, il quale è costretto di fare anticipazioni sul conto corrente dell'anno agrario.

E questo specialmente accade nella zona montuosa in quelle annate, non rare, di scarsa raccolta, nelle quali i coloni sono costretti a ricorrere per gli alimenti al pro-

prietario, che loro li somministra ed a cui poi vengono pagati o in denaro o in prodotti.

Nella zona piana ove a colonia è appena accennata, i rapporti che passano fra il proprietario ed i lavoratori sono semplicemente quelli, che gli uni lavorano come e quando vuole il padrone, e questi corrisponde loro la mercede guadagnata. Il più spesso i lavoratori del piano non conoscono affatto il proprietario, come dissi, ma per lo invece ogni loro contatto e direzione nel lavoro è o coll'agente campestre o col fattore o col capoccia, secondo le lavorazioni; in fine non va di gran lunga errato chi assevera che al piano il lavoratore non è che un vero vassallo del padrone.

Nella zona elevata ove alligna la colonia, se non tutta, una parte della lavorazione campestre è dovuta all'iniziativa del colono.

Però ovunque il proprietario o chi per esso, esercita una grande influenza sullo stato dell'agricoltura e sulle sue condizioni specialmente nella zona piana, ove l'intendente d'agraria, percorrendo i campi, comprende la qualità del sapere di chi gli dirige; tale è la ragione per la quale l'agricoltura ove procede, ove rimane stazionaria e l'agricoltore ove sta meglio ove peggio, senza tenere a calcolo l'influenza sempre grande dei maggiori o dei minori capitali.

Come già molte volte ho detto e ripetuto, i lavoratori della provincia al monte essendo fissi, esistono fra loro e la popolazione urbana vicina e gli altri campagnoli, legami di amistà, di parentela e non di rado d'interessi. Al piano poi, ove i lavoratori sono avventizi, come non hanno legami ed affezione per il padrone presso cui lavorano, così non hanno grandi rapporti nè colle popolazioni urbane, nè con i loro simili.

Ove ha luogo la colonia fissa, la famiglia dei coloni, come altrove accennai, si compone di 6, 9 ed ancor 12 individui; al piano ove tutto è avventizio, le famiglie costituenti le aziende agrarie si fanno e si disfanno, si assottigliano di numero, si accrescono secondo le circostanze e le lavorazioni, prevalendo sempre l'elemento avventizio.

Le famiglie dei pastori pure, che ordinariamente sono costituite da quella del padrone del gregge (che per lo più non sta sulla faccia dei luoghi) e dagli uomini sottoposti, variano assai per numero, poichè varia il numero dei capi di bestiame e varia la qualità e l'intensità del lavoro eseguito nelle vergherie. Vi sono di queste famiglie che non superano i 6 od 8 individui, vi sono altre che giungono a 16 e fino a venti.

In una parola si può dire, che ogni casale di campagna al piano, contiene come al monte 6, 8, 10, 12 lavoratori, con la differenza che al monte sono gruppi di famiglie o parenti che costituiscono la vera casa colonica, al piano sono avventizi riuniti per ragioni di lavoro. Nella bassa maremma però vi sono tenimenti che hanno stipendiati molti individui fino a 30, 40, 80 e 100.

L'industria rurale di ogni maniera esercitata dagli avventizi è grande; infatti si calcola approssimativamente che nel comune solo di Grosseto, ove le famiglie coloniche sono scarsissime, non così quelle pastorali, ove vi è predominio della gran cultura, ove il bestiame è brado e semibrado, ove gli avventizi predominano affatto, questi lavoranti asportino ai loro paesi 3 milioni di lire annue.

Il contadino ed il lavorante avventizio, generalmente si cibano di pane, polenta, legumi ed erbaggi. L'avventizio spesso si nutre scarsamente, perchè l'opera che guadagna è insufficiente.

Però nell'alimentazione dei lavoratori della terra, evvi qualche differenza secondo le zone ove li consideriamo e secondo l'ubicazione dei lavori rispetto ai luoghi popolosi.

Il campagnuolo avventizio del piano maremmano distante dall'abitato, vive segregato in campagna al suo lavoro per giorni e per settimane, ove si alimenta di pane, di polenta di farina di granturco, di acque cotte con erbaggi e di legumi; talora le dispense tenute dai proprietari gli possono fornire pesce salato, affumicato e salumi suini, secondo le stagioni: avviene che finalmente giunge il giorno, e per lo più è per le feste, ed allora si conduce alla città o villaggio prossimo e trovandosi padrone di qualche soldo, per l'antecedente forzata economia della campagna, non regge alle attrattive delle materie alimentari che vede, mangia di tutto, beve a iosa e spesso in modo da nuocerli alla salute.

Il colono o contadino del monte ha il suo cibo prediletto nella farina della indigena castagna, che in molti luoghi, come nei comuni amiatini ed in quello di Montieri, adopra quasi esclusivamente in tutto l'anno, ove il pane di frumento è raramente ed eccezionalmente usato; del pari fa poco uso della farina di granturco, perchè questo cereale nelle zone montuose non è che ristrettamente coltivato e non troppo buono.

I lavoratori della terra al monte può dirsi che non mangiano mai carne vaccina, e solo talora nelle grandi festività o per malattia, ed allora non trattasi che di carne ovina, di castrato, pecora e capra, soli animali che vengono macellati in molti luoghi; la carne salata suina serve al colono dei monti più che altro di condimento e di companatico alla polenta di castagne ed è un affare di lusso, che talvolta viene sostituito al formaggio indigeno.

Sebbene ogni colono possieda un più o meno fornito pollaio, pure è ben raro che si nutrisca di polli e piccioni, riserbandoli alla vendita e al padrone.

I coloni ed avventizi lavoratori della terra, che dimorano nelle zone medie, hanno un'alimentazione più svariata di quelli del monte; prevale la minestra di legumi, la polenta di granturco, pesce salato, carne di montone, talora di pecora, talora pane di frumento buono.

La bevanda più usitata dai coloni e lavoratori di terra, di tutte le zone, è l'acqua più o meno buona che trovasi nella località, per lo più buona ai monti, mediocre ai poggi e colline, cattiva al piano e per di più spesso scomoda e lontana che viene portata e conservata in barlette di legno, non sempre pulite a dovere.

I veri e propri coloni parziari e mezzadri che coltivano vigne, bevono anche del vino e sopratutto la vinella.

E siccome l'acqua è la bevanda più generalizzata per i lavoranti della terra presso noi, noto che in quasi tutti i comuni della provincia trovasi in quantità abbondante, ma spesso scadente per qualità.

Le abitazioni rurali nella provincia di Grosseto, sebbene migliorate d'assai, da quello che erano una volta, lasciano sempre molto a desiderare dal lato igienico, e principalmente per le notabili distanze fra le une e le altre, eccetto ove trovasi impiantata la colonia.

I detti caseggiati rurali, oltre ad essere scarsi, sono generalmente insufficienti di buona aereazione e luce, e ciò perchè quando raramente per i campi vengono fabbricati, non s'interpella mai il medico, unico dispensiere di salute, raramente l'ingegnere e solo il muratore.

Anche questa è una delle cause onde la popolazione scarseggia e la malaria nella zona piana fa sentire ognora più i suoi malefici influssi.

Devo però avvertire che oggi i lavoratori delle basse campagne albergano in case assai più vaste di prima e tutte in muramento, provviste di camere, cucina, alcune con stalla per buoi e cavalli lavoratori gli uni e gli altri, e tutte corredate più o meno di capanne, capannoni per i lavoranti avventizi o di corridoi murati per questo intento e molti ancora con brande in sostituzione della rapazzola e munite pure di cisterna per l'acqua piovana.

Dal 1854 in poi, nelle zone malariche alla campagna essendosi verificato un lieve aumento e miglioramento di fabbricati, di pari passo si verificò un lieve aumento di popolazione, di miglioria rurale e di rendita. Tutto questo in tempi ordinari, chè se si fanno le grandi faccende, come ad esempio la sementa del grano, i campagnuoli nei più dei luoghi sono costretti a ricovrarsi la notte in poche stanze, le cui finestre non hanno vetri e solo imposte malsicure e sconnesse, ove trovansi esposti a tutte le cause reumatizzanti, ed ove male si respira dal fumo di un gran focolare, attorno al quale vengono a coricarsi i lavoranti ricoperti di logore vesti e spesso con queste umide e fradicie, sopra le rapazzuole o sacchi ripieni di paglia, di cui sono fornite le case e casette dei lavori nella zona piana, le quali oggi di materiale, pochi anni indietro non erano che capanne coperte di scorze e scopa.

Questo quanto agli avventizi del piano; per i coloni poi varia d'assai, poichè ogni famiglia trovasi discretamente collocata e difesa in abitazioni come dissi relativamente comode.

E valga per esempio la colonia impiantata presso Grosseto dal generale Ricasoli, colonia che oltre alla fattoria ed annessi, comprende dodici case coloniche, le quali sono fornite di cinque stanze ed una cucina al primo piano, di stalla, pozzo, abbeveratoio e di quanto altro può occorrere ad un colono.

Altrettanto non può dirsi per i coloni della zona montuosa le cui abitazioni in genere sono molto umili: una camera che spesso serve da cucina, una stalla più o meno grande, un'altra stanza; i tramezzi per lo più sono costituiti da tavole mal connesse; quivi non esistono ricoveri per gli avventizi, perchè non abbisognano, esuberando le braccia.

Circa le riunioni iemali nelle stalle, nulla posso dire, non sussistendo affatto da noi tale abitudine.

Abbiamo, nelle sterminate nostre pianure, di tanto in tanto qualche capannone, che serve o può servire in certe date circostanze di ricovero ai lavoratori, ma che è fabbricato ad altro scopo.

Gli indumenti che ricuoprono il corpo dei coloni fissi del monte variano assai da quelli degli avventizi del piano.

Il colono montagnuolo usa lana e tela secondo le stagioni, la quale ultima il più spesso è tessuta dalle proprie massare.

In questa zona montuosa tanto il colono che abita nei paesi, come quello che sta in campagna, vestono nell'inverno panni di lana fabbricati dalle loro donne e per lo più della lana delle loro pecore. I vestiti dell'avventizio sono i più svariati, ordinariamente laceri, rattoppati e non sempre atti a difendere il corpo dalle vicende esterne.

In generale può dirsi che al piano il vestito del lavoratore varia, risentendo delle diverse costumanze dei diversi luoghi da cui provengono gli avventizi; la maggior parte sono malvestiti, perchè viziosi spendono malamente il danaro che sudano. Però vi sono operanti assennati che per il vestiario trovansi in differente situazione.

Inoltre vi è una sezione di salariati campagnuoli, quali i butteri, bestiai o mandriani, che vestono tuttavia l'antico costume degli allevatori maremmani, cioè cappello nero di grosso feltro, giacca e pantaloni di panno turchino, sottoveste di panno rosso e stivaloni fino al ginocchio; a quest'addobbo alloracbè debbono battere la macchia, sovrappongono cosciali, gambali, e se d'inverno anche il cappotto di pelle con pelo di capra.

Lo stato sanitario nella provincia di Grosseto lascia molto ma molto a desiderare, specialmente nelle zone piane, lacustri e palustri, come il lettore avrà già chiaramente compreso da tutto quello che sono venuto dicendo fino dal principio di questa memoria.

Ma prescindendo dall'annata presente 1879, che è un'annata eccezionale per vicende atmosferiche che hanno dato luogo ad una immensa scaturigine del miasma palustre e quindi alle malattie che ne derivano, anche nei comuni più ordinariamente sani, dico che lo stato sanitario in provincia di Grosseto varia assai, secondo la sua altitudine e secondo la distanza dalla costa mediterranea e da certi fiumi, ossia secondo la maggiore o minore lontananza dai paduli e stagni. E appunto per queste ragioni, i 20 comuni della provincia possono dividersi a seconda dello stato generale sanitario nel modo seguente:

1° Comuni d'aria salubre in tutta la loro estensione sono: Montieri, Casteldelpiano, Santafiora, Pitigliano, Giglio (isola), Arcidosso.

2° Comuni d'aria insalubre in tutta la loro estensione sono: Grosseto, Orbetello (eccetto il capoluogo), Magliano.

3° Comuni aventi aria mista, cioè in alcuni luoghi, buona in altri cattiva, sono: Roccastrada, Campagnatico, Cinigiano, Sorano, Manciano, Castiglione della Pescaia, Gavorrano, Massamarittima, Scansano, Monte Argentario, Roccalbegna.

Da tal succinta esposizione ognuno comprende ove sta più, ove meno la salute, giacchè l'aria atmosferica è il più grande e potente veicolo della salute stessa e delle malattie umane.

A queste condizioni climatologiche e alle altre corrisponde la longevità degl'individui delle diverse zone. Infatti, nei comuni di aria salubre, i vecchi di ambo i sessi si riscontrano frequenti, e tuttora vegeti, raggiungono gli 80, i 90 e più anni, durando nella capacità al lavoro. Così non è nei comuni rammentati d'aria insalubre, ove la longevità è infrequente, ove si invecchia innanzi tempo e la morte incoglie prematuramente. Il contadino vi nasce sano e robusto, tale si mantiene nella prima età, nella quale facilmente si ammoglia, ma ai 40 o poco più anni non trovasi nell'attitudine necessaria al lavoro, nè alla buona conduzione della famiglia. Questo,

in genere, a parte le eccezioni, d'altronde molto rare, nella zona insalubre della Maremma toscana; mentre che nelle zone alte o sane il matrimonio si contrae dai 20 ai 25 anni, e se, per isventura, il coniugato perde la prima compagnia, si riaccoppia una seconda, ed occorrendo una terza volta; ciò accade ben di rado al piano, e se accade, sono le donne che si rimaritano.

E per appoggiare con un valido esempio quanto di sopra ho detto, piacemi riportare il quadro da me compilato dei decessi nell'ospedale di Grosseto, divisi per età, avvenuti nell'anno 1878, annata che può essere additata per oltremodo benigna in fatto di salute, ovunque, ma specialmente nelle parti palustri della provincia di Grosseto.

L'ospedale di questa città è noto essere il principale della Maremma toscana, situato in luogo di aria non buona e che annualmente ammette dai 2 ai 3 mila malati, che ivi si ricoverano da ogni parte della zona piana e pianeggiante e dalle colline e poggi limitrofi; accogliedo inoltre un numero non indifferente di avventizi, che, attese le ree atmosferiche prerogative, con facilità si ammalano.

Or bene, presa nel suo complesso, la mortalità avvenuta in questo nosocomio nell'anno 1878, ascese al n. 121; in questo numero sono compresi i nati-morti ivi e i cadaveri ridotti a tale da cause fortuite al di fuori ed ivi condotti per ragioni per lo più giudiziarie.

Cosicchè i morti nell'ospedale di Grosseto, durante l'anno 1878, cioè i morti in conseguenza di malattie curate per più o méno giorni nei letti del detto ospedale, epurati dal numero di quelli sopraddetti, ascesero alla cifra di 108 sopra 2318 ammessi. Questi decessi avvennero soprattutto per cachessie palustri, febbri perniciose, ove fuvvi predominio di adinamia, ove di atassia con l'epifenomeno prevalente; ora sopore, coma, letargo, ora delirio, convulsioni cloniche, toniche: rare le altre forme.

Questi malanni contribuirono a fare ascendere al detto numero i decessi, insieme alle febbri tifoidee, sole o congiunte coll'eresipole della testa e della faccia e insieme alle bronco-pneumoniti e pneumoniti catarrali, spurie, illegittime a fondo miasmatico.

Se dividonsi i suddetti decessi per età, abbiamo esatta idea della longevità del colono fisso ed avventizio delle zone insalubri maremmane.

Quindi, eccone il riparto:

Da 1 anno	a 10 anni	. . . .	N.	1
» 11 »	» 20 »	. . . .	»	7
» 21 »	» 30 »	. . . .	»	22
» 31 »	» 40 »	. . . .	»	21
» 41 »	» 50 »	. . . .	»	29
» 51 »	» 60 »	. . . .	»	19
» 61 »	» 70 »	. . . .	»	6
» 71 »	» 80 »	. . . .	»	2
» 81 »	» 90 »	. . . .	»	1

Questo quadro, che potrei centuplicare avendo sempre i medesimi risultati, dimostra quanto è poco comune la longevità nella zona piana.

Dai 21 anni ai 60 manifestasi la maggior mortalità, che tocca il massimo alla metà della vita, cioè dai 40 ai 50 anni.

I coloni nostri fissi contraggono per solito matrimonio dopo i 20 anni, cioè dopo il sorteggio della leva; non così i lavoratori della terra avventizi, che pur di accomodarsi a loro capriccio non guardano alla età, ed il più spesso non occupandosi della legge così buona in proposito, contraggono matrimonio solo ecclesiasticamente e pongono al mondo figli legalmente illegittimi.

La durata dell'attitudine al lavoro dei contadini del monte, a parte le eccezioni, può fissarsi in media fino ai sessant'anni; al piano molto meno: fino ai quaranta anni.

In generale può asseverarsi che le donne dei nostri lavoratori campestri di qualunque zona, conoscono il loro sacrosanto dovere di madre, di porgere cioè il proprio seno al nato dai loro amplessi coniugali; se non che nella zona piana molto facili essendo le malattie, le madri pur esse di frequente non trovansi in grado talora neppur d'incominciare l'allattamento del proprio nato, e incominciato che l'abbiano sono costrette a diminuirlo, a cessarlo, e consegnare la creatura ad altra nutrice, ad una balia mercenaria. In questi casi naturalmente si ricorre al baliatico, il quale viene trovato non sempre facilmente nè sempre in condizioni soddisfacenti.

Nella zona dei monti le donne che cercano baliatici, vere cacciatrici di questo genere, sono moltissime, e ciò è tanto vero, che benissimo vi hanno potuto attecchire due case di esposti gettatelli, quali quelle di Scansano ed Arcidosso, da cui le balie stesse ritraggono guadagno a vantaggio delle proprie famiglie.

Ma non sempre queste balie hanno le prerogative morali e fisiche necessarie per ben compire una funzione tanto interessante, e da ciò sorge una delle grandi cause della mortalità dei bambini, che congiunta alla malaria di molti luoghi, fa ascendere i decessi dell'infanzia ad una cifra ragguardevole e talora sproporzionata col numero complessivo dei nati.

La mortalità dei bambini in tutte le zone è grande per ragioni diverse; in quella piana sono gli effetti della malaria, che inesorabili gravitano sulla salute infantile; nella zona montuosa è la poca cura dei genitori e delle balie nel richiedere in tempo debito l'opera dei sanitari.

Ho già accennato alle malattie predominanti nella classe agricola di tutte le zone della provincia; ora aggiungerò quanto appresso.

Di pellagra, per fortuna, da noi non è a parlarsi, sia perchè i nostri coloni ben poco fanno uso dello *zea mais* e sua farina, e là dove ne fanno un po' più d'uso, non è mai esclusivamente, ma sempre mescolandolo ad altri alimenti, onde la terribile malattia e le sue conseguenze possono dirsi sconosciute presso di noi.

Le febbri intermittenti poi e tutte le affezioni da malaria, nella vasta zona palustre, avvalorano di più l'assioma ippocratico che « ben di rado le malattie riconoscono altra causa, oltre l'aria che respiriamo ».

Alle condizioni atmosferiche non buone che influiscono sulla popolazione agricola sfavorevolmente, nelle zone piane è da aggiungersi la non troppo buona moralità in essa generalmente, l'alimento non sempre adatto e sufficiente, il vestito non sempre capace della necessaria difesa del corpo, le abitazioni non sempre in condizioni igie-

niche; tutte queste cause accrescono a dismisura le malattie in questi opranti, i quali se guadagnano qualche obolo di più quotidianamente, non pensano quasi mai a migliorare la qualità e natura dei loro alimenti e vestiario, ma solo pensano sempre generalmente ad impinzare i loro corpi bastantemente affranti, di liquori alcoolici, per lo più adulterati, credendo nel pregiudizio di abbattere così gli effetti del clima malsano.

Rientrando ora a parlare del vero predominio delle malattie nella provincia di Grosseto e della sua zona piana, che forma tanta parte di lei ed è la più morbigena, deve soggiungere e rammentare di nuovo, che le febbri intermittenti, o periodiche, o accessionali, o malariche come dire si vogliano, sono affatto le predominanti, che assumono tipi semplici, composti, misti, ed ora sono leggere, ed ora gravi, gravissime e letali. I tipi semplici sono il quotidiano, il terzenario, il quartanario, i quali possono divenire doppi, senza rammentare le complicazioni.

Entrando poi nella parte più grave e non intendendo di fare un trattato di patologia piretica, dirò o meglio ripeterò, che quale espressione grave dell'endemia palustre, noi abbiamo le febbri con prevalenza vera di atossia o di adinamia, cioè le febbri perniciose, che assumono diversa 'nomenclatura, secondo la prevalenza dell'epifenomeno; le perniciose più comuni appo noi sono le comatose e soporose, le pneumoniche, le emetiche, le dissenteriche e diarroiche, le apoplettiche, mentre che un poco più rare sono le coleriche vere e proprie, le emorragiche, le artritiche, le sincopali; rarissime sono le algide, le diaforetiche, le tetaniche, ecc. Non mancano le intermittenti irregolari, miste e complicate quali l'emitriteo, l'epiale, l'eflatte, l'anfimerina, la tetrarteofla.

L'etiologia o le cause di così tremenda congerie morbosa, che si verifica nelle zone insalubri della provincia, è dovuta al miasma palustre, che svolgesi dai paduli, dai luoghi acquitrinosi ed umidi del nostro basso suolo e che le cause già rammentate del malo vitto, degl'abiti insufficienti, delle non igieniche abitazioni e delle prave abitudini, servono ad aumentarne gli effetti, a renderli più diuturni e letali.

Per sempre più apprezzare queste verità sanitarie riferibili solo alla zona insalubre, potrei riportare le cifre dell'anno in corso riferibili all'endemia palustre, ma il presente anno essendo stato eccezionale in fatto di violenza di malaria, prenderò, per darne sempre più un'idea, i resultati della statistica del 1864 (di poi per un lungo lasso di tempo trascurata), anno che procedè nel modo ordinario.

Infatti nell'anno indicato si ebbero a Capalbio, castello del comune di Orbetello e di aria insalubre, il 32 per cento di febbri intermittenti e di 0.28 per cento di perniciose; a Talamone, altro castello dell'Orbetellano, si ebbero il 38.49 per cento d'intermittenti ed il 2.35 per cento di perniciose; a Grosseto capoluogo della provincia si ebbero l'8.12 per cento d'intermittenti e il 0.17 per cento di perniciose; a Castiglione della Pescaia si ebbero l'8.79 per cento d'intermittenti semplici e il 0.73 di perniciose; a Follonica grossa borgata del comune di Massa Marittima, si ebbero d'intermittenti il 49.51 per cento ed il 0.82 per cento di perniciose. A Massa Marittima, Gavorrano, Orbetello, comuni più o meno influenzati dalla malaria, si ebbe una variante dal 4.09 per cento al 27.58 che si verificò a Magliano.

Ma l'appannaggio morboso delle nostre zone palustri non si ristringe alla sola forma acuta dell'attossicamento palustre, qual'è la febbre miasmatica semplice, comitata

e perniciosa, ma si spinge alle più gravi alterazioni della crasi sanguigna, a quelle dei visceri ipocondriaci, ai versamenti ed a quella generale alterazione di tutto l'organismo che ordinariamente viene appellata cachessia palustre.

Nella zona montuosa, a cose ordinarie, abbiamo il predominio, bastantemente scarso, delle consuete malattie, quali le affezioni reumatico-catarrali semplici e complicate, le bronchiti, le pneumoniti, le sanguigne congestioni, le febbri a periodo, specialmente in tutti quei campagnoli che battono il piano o scendono in Maremma per la mietitura.

Non vi è dubbio che la causa certa, sicura delle febbri a periodo, che predominano nella provincia di Grosseto, sono la presenza dei paduli e stagni tuttora esistenti, la fiacchezza con la quale procede il bonificamento, fiacchezza tanto più dolorosa e rincrescevole, poichè ben poche località palustri come la Maremma toscana hanno fiumi torbieri della forza, ad esempio, dell'Ombrone, il quale in pochi anni sarebbe, come già lo fu in passato, capace di colmare fondi palustri infensissimi, almeno ciò per la più vasta pianura della provincia che è quella di Grosseto.

A questa causa troppo potente e che rimarrà finchè tutti non ci saremo fitti nella mente l'assioma igienico « che ove esistono paduli, non può esistere l'uomo » - « che se l'uomo non distrugge i paduli, questi distruggono l'uomo », vanno inesorabilmente soggetti tutti i dimoranti del piano, a cui poi sono da aggiungersi quali cause accessorie e non meno potenti, le altre accennate, talora della poco buona qualità degli alimenti, gli abusi di ogni maniera ai quali spesso si abbandonano i campagnuoli, la poca nettezza dei loro vestiti e dei loro corpi; inoltre per i campagnuoli dei luoghi elevati sono da aggiungersi le loro immigrazioni al piano per faccende rurali, specialmente la mietitura dei grani, i diboscamenti delle medie alture, le abitazioni non sane e rese più insalubri dalle agglomerazioni di concimi nelle stalle o in luoghi prossimi all'abitato, la poca nettezza, la deficiente aereazione nei luoghi abitati stessi, acque irregolarmente stagnanti in alcuni punti del monte ed anche i ristretti maceri della canapa e del lino.

Culture speciali che possano influenzare le malattie della popolazione agricola non ne abbiamo, poichè la risicultura non esiste presso noi, la cultura della canapa e del lino e quindi la loro macerazione, è pochissima.

Di modo che, riepilogando, le condizioni fisiche dei lavoratori variano col variare dell'altitudine dei luoghi da essi abitati e dalla loro relativa distanza dai luoghi infetti.

Da quello che già dissi, nella zona piana, che è insalubre, ordinariamente nei lavoranti fissi vedonsi dichiarate le impronte della cachessia palustre, più o meno pronunziata; le febbri intermittenti spesso tormentano questi poveri lavoranti, che non potendosi avere i necessarî riguardi, da esse rimangono attaccati per mesi e mesi e talora terminano prematuramente la loro vita, o sotto l'azione di un accesso di perniciosa o in seguito a successioni morbose più o meno gravi, quali le più frequenti sono la discrasia idro-oligoemica, le fisconie spleniche ed epatiche, le idropi asciti, gli anasarchi, gli edemi viscerali, le pneumoniti spurie e miasmatiche.

Riepilogando poi lo stato fisico dei campagnuoli della zona salubre o montuosa, esso è ben diverso, poichè con l'aria e l'acqua buona di cui possono usufruire, sono generalmente sani, robusti e ben portanti, sebbene essi pure vadano soggetti alla pneumonite e alle febbri malariche, per lo più contratte nelle emigrazioni al piano per la mietitura del frumento.

Il servizio medico-chirurgico, che è obbligatorio in tutti i comuni, non manca in alcuno, ma per lo più riesce scarso e deficiente per le campagne specialmente, attese le grandi distanze. La necessità e il desio in molti comuni di economizzare, fa sì che il personale in alcuni luoghi è così ristretto da non poter sopperire bene alle esigenze dell'egra umanità, nè vi è altro paese nel quale al medico non si conceda riposo, come nella provincia di Grosseto, e relativamente si retribuisca sì poco di fronte alle continue fatiche ed ai non lievi pericoli ai quali continuamente si tiene esposto.

Dal quadro officiale pubblicato dalla R. Prefettura di Grosseto nel 31 dicembre 1875, degli esercenti professioni sanitarie, si deduce che i medici-chirurghi in quell' anno erano ottanta in tutta la provincia, sei dei quali non sono stipendiati dai comuni. In un simile prospetto pubblicato nel 1879 si scorge che a quattro anni did istanza le cose non sono punto cambiate.

Sono quindi bastantemente sconfortanti tali condizioni, avuto riguardo alla estensione della provincia, che raggiunge 4434 chilometri quadrati o 442,057 ettari, 69 ari e 77 centiari, nel quale ragguardevole spazio sono inclusi il suo capoluogo, i suoi undici mandamenti, i suoi venti comuni, con una popolazione di oltre a 107 mila abitanti, più o meno raggruppati in n. 181 luoghi più o meno popolosi, il più spesso situati gli uni dagli altri a rispettabile distanza, e senza contare i casali sparsi alla campagna.

Questa situazione riesce tanto più sconfortante se si discende agli altri rami sanitari ed in specie ai farmacisti ed alle farmacie, delle quali nel 1875 ne esistevano 35 con 39 farmacisti, ed oggi, 1879, questi sono in numero di 40, compresi quelli degli ospedali e con il medesimo corredo di 35 farmacie.

Nella provincia di Grosseto esistono più ospedali, cioè: quello di Grosseto, di Massamarittima, di Orbetello, di Scansano, di Pitigliano, di Castiglione della Pescaia, di Casteldelpiano. I primi tre veramente meritano considerazione sopra gli altri per la loro ubicazione e per la cifra ragguardevole d'infermi che annualmente ammettono.

L'ospedale di Grosseto, il principale, aveva in passato sotto di sè riuniti gli ospedali detti ricoveri di Scansano e Castiglione della Pescaia, i quali insieme potevano contemporaneamente ammettere fino a 400 malati. La loro spesa annua, avanti il 1867, cioè avanti la loro divisione, con ricco corredo d'impiegati e di tutto, varcava di poco le 100 mila lire, avendo una rendita di poco oltre le lire 29 mila, come altrove dimostrai; il cessato Governo essendosi appropriati i singoli patrimoni, sopperiva ad ogni bisogno di questi stabilimenti con danari tolti dai fondi generali dello Stato: ed era giusto; oggi tutti gli ospedali furono abbandonati a sè stessi: da ciò guai serî attualmente e più serî in futuro se non si pensa ai necessari provvedimenti.

L'ospedale di Massamarittima possiede circa 180 letti, ed ammette in media poco più di mille malati annualmente. Spende circa 50 mila lire e non ha che una rendita di circa 20 mila lire. A questi notevoli disavanzi si è preteso rimediare colla riscossione delle spedalità per miserabili, dai comuni toscani cui appartengono. Più sotto mostrerò meglio quanto è da sperarsi da questa insufficientissima legge, che non riguarda che le provincie toscane.

L'ospedale di Orbetello spende annualmente poco oltre le 35 mila lire, ed ha rendite per circa 23 o 24 mila lire, compreso l'ultimo lascito fatto a suo vantaggio dal-

l'orbetellano Andrea Benett. Dispone di circa 120 letti e ricovera un migliaio circa di malati all'anno.

L'ospedale di Pitigliano dispone di 25 letti, ed i malati ammessi ogni anno oscillano dai 3 ai 4 cento; spende circa 14 mila lire e non ha che rendite per circa lire 8 mila.

L'ospedale di Casteldelpiano ha una rendita di lire 20,400 annue sufficienti ai suoi bisogni; dispone di 26 a 30 letti ed ammette in media annualmente dai 180 ai 200 malati.

L'ospedale di Manciano è un ricovero per malati, istituito dal Consiglio provinciale fino dal 1862; contiene 4 letti ed ha un relativo stanziamento.

La questione degli ospedali nella provincia grossetana è molto grave, poichè i principali di essi, e specialmente quello di Grosseto, avanti l'applicazione della legge provinciale e comunale alle provincie toscane, avevano la prerogativa di regi e per ogni onere e diritto erano ritenuti per tali e marciavano alla pari dei primari ospedali della Toscana.

Oggi sono rimasti gli oneri ed hanno perduto ogni diritto; e privati quasi in totalità dei loro patrimoni particolari dal Governo cessato, che però aveva la coscenza di riempirli i bilanci, oggi si è loro dato come equipollente la legge del 1818 sul rimborso di spedalità per i miserabili malati per parte del comune cui appartengono, legge in gran parte irrisoria per le difficoltà di appurare i domicilî non solo, ma più specialmente perchè vigente solo nelle provincie toscane, mentre che la maggior parte o almeno molti malati che è forza ammettere, sono lavoranti avventizi non toscani. Da tal sistema, se dovrà ancora proseguire, questi utilissimi, indispensabili e caritatevoli ospizi, in un tempo non lontano dovranno chiudersi, colla più grave iattura della povera e languente umanità.

Questa grave ed insopportabile condizione fatta agli ospedali delle provincie toscane, gravita più che altri sopra questi della Maremma, per la ragione degli avventizi non toscani, ove fu posta in vigore con circolare del prefetto del 30 dicembre 1864, ma ebbe solo effetto tre anni di poi, tanto apparve a tutti mostruosa. In essa circolare leggevasi: « Dietro risoluzione presa per iniziativa del Governo, che vi fu *sospinto dalla insistenza del Parlamento,* voglioso di ricondurre l'equilibrio fra le entrate e le spese dello Stato, gli assegnamenti che erano allegati nel bilancio del Ministero dell'interno a favore degli ospedali della Toscana, vennero tolti dal bilancio del futuro anno 1865 ».

Così venne compito un atto che nè moralmente, nè economicamente, nè per giustizia potrà mai essere lodato; così si tolsero poche migliaia di lire agli ospedali, le quali in fondo in fondo non erano che i frutti dei loro capitali, antecedentemente appropriatisi dal Governo toscano; le finanze pubbliche non si avvantaggiarono per questo e i nostri poveri ospizi per infermi furono gettati in una incalzante miseria, che non può, seguitando questo sistema, che trarli a certa ruina.

Negli anni 1872 e 1873 furono ricoverati nell'ospedale di Grosseto rispettivamente 2198 e 2133 ammalati. Fra i ricoverati del primo anno appartenevano ad altre provincie toscane 1639, a quella di Grosseto 875 e ad altre provincie italiane 339; i ricoverati di nazionalità estera furono sette. Nell'anno dopo le cifre cambiarono, ma la gran prevalenza dei ricoverati è sempre mantenuta per le provincie toscane, esclusa Grosseto. Ciò dimostra quanto latamente i nosocomi nostri contribuiscano al bene comune e come l'ospedale di Grosseto abbia tutti i caratteri di ospedale provinciale.

Non mancano nella provincia di Grosseto, oltre agli ospedali, anche altre istituzioni di pubblica beneficenza, ed a modo d'esempio dirò che il comune di Grosseto ha una pia istituzione laica detta della Misericordia, ha gli asili d'infanzia Vittorio Emanuele, ha Casse di risparmio, ha i magazzini cooperativi, usufruisce di due pii legati, quello Paglialunga che rimonta al 1701, con una rendita annua di lire 551 29 per mantenere uno studente o più all'Università, e quello Mensini che rimonta al 1858 colla ragguardevole rendita di annue lire 7,938 per mantenere cherici in istruzione nel seminario di Siena, non essendosi potuto istituire a Grosseto, come era volontà del testatore, opponendosi la legge.

Il comune di Massa Marittima ha gli asili infantili, l'Associazione cosmico-umanitaria, la Fraternità della Misericordia e fra le opere di pubblica beneficenza dispone del pio legato Moncini che rimonta al 1713, con una rendita annua di lire 2,545 60 per dodici doti a zitelle e due posti di studio.

Come altrove accennai parlando di pubblica beneficenza, il comune di Orbetello ha gli asili d'infanzia, la Confraternita di Misericordia, un sottospizio per l'infanzia abbandonata, il pio legato Calametti che rimonta al 1693, avente una rendita annua di lire 2,456 50 per doti a fanciulle miserabili; il pio legato Giuliani che rimonta al 1720, avente mille ducati di fondo, il cui frutto deve servire a mantenere giovani agli studi; il pio legato Benett di recente data, che consiste in tre fondi rurali passati a benefizio dell'ospedale locale.

Nel comune di Pitigliano pure abbiamo gli asili infantili, il pio legato Allegretti che rimonta al 1804, con un'annua rendita di lire 827 53 per due doti e sussidi ad indigenti; il pio legato Consiglio (per gli israeliti), che rimonta al 1854, con la vistosa rendita di annue lire 12,242 44 da erogarsi in educazione di giovani, dotazioni di ragazze e mantenimento di un giovane all'Università.

Devo annoverare fra le istituzioni di pubblica beneficenza, la Confraternita di Misericordia di Roccastrada, l'ospizio dei Gettatelli di Arcidosso, quello di Scansano, la colonia agricola in quest'ultimo comune esistita fino al giorno d'oggi, il pio legato Marmellini-Pagni-Cavallucci, il cui reddito è devoluto per l'istruzione; l'asilo infantile del comune di Manciano; l'ospizio marino Alessandro Manzoni, per gli scrofolosi di Porto S. Stefano, sul Monte Argentario; il pio legato Palloni di Sorano con un fondo di lire 10,000, la cui rendita deve essere erogata per due doti a zitelle povere ed oneste.

Finalmente fra le opere di pubblica beneficenza, io debbo annoverare gli uffizi di sanità marittima governativa, disseminati nei nostri porti mediterranei ed i fari del pari governativi, in servizio della marina, di Port'Ercole, Giannutri, Giglio, Porto Santo Stefano, Talamone, Castiglione della Pescaia che rischiarano ed additano al nocchiero la via nei nostri paraggi, sia nei tempi propizi, come quando trovasi trabalzato dalle onde tempestose.

Non mancano del pari, nella provincia di Grosseto, Società di mutuo soccorso, quali sono la Società dei superstiti e reduci dalle patrie battaglie di Grosseto, Massa Marittima, Orbetello, Pitigliano, Roccastrada, Scansano, Sorano, Castel del Piano e Castiglione.

Ad Arcidosso fino dal 1° marzo 1862 fu istituita una Società di mutuo soccorso

col nome di Società artistico-operaia, come a Grosseto, Massa Marittima, Scarlino furono istituite Società di fratellanza artigiana.

I coloni, tanto al monte che al piano, traggono pochissimo partito dalle Casse di risparmio di ogni genere, non escluse quelle postali che esistono a Grosseto, Massa Marittima, Pitigliano, Castel del Piano, Arcidosso, Roccalbegna, Roccastrada, ecc., e questo a mio parere per tre ragioni: 1° perchè i contadini generalmente in Maremma non hanno da risparmiare che ben poco; 2° perchè hanno in genere ben poca previdenza; 3° perchè hanno ben poca fede in queste istituzioni, non essendo ancora alla portata dei progressi del giorno quanto occorrerebbe.

Il contadino o colono della provincia di Grosseto generalmente va a fare il soldato non volentieri; pure non manca di presentarsi alla soddisfazione di questo importante tributo e dovere; infatti la provincia di Grosseto è una di quelle che porge il minor numero di renitenti. Fatto il primo passo che è il più difficile e doloroso, generalmente i nostri militi rimangono gai ed allegri sotto le bandiere, non che fedeli, poichè la diserzione è a loro quasi incognita.

Nella loro assenza, la cultura dei poderi procede egualmente e quando ritornano, meno poche eccezioni, riprendono gl'interrotti lavori e divengono i maestri ai compagni, parenti ed amici di ciò che hanno appreso alla milizia, ed è di gran soddisfazione il vederli tornare vegeti, robusti, educati e molti che partirono analfabeti, riedono scienti del leggere, scrivere e far di conto.

Annualmente nella provincia di Grosseto accade una vistosa emigrazione dai paesi natii, ed è tale da meritare che io vi spenda qualche parola, poichè mentre al piano ha luogo per la causa della malaria, nella zona montuosa ha luogo per la miseria, due nemici potentissimi dell'umanità, due grandi piaghe della società.

Però giova notare che questa emigrazione è temporanea e periodica, come spiegherò.

La emigrazione periodica della zona piana e pianeggiante si estende più o meno a tutta la parte insalubre della provincia, che forma un'area di quasi 190 mila ettari quadrati, di figura ad un dipresso triangolare colla base alla costa marina dal Chiarone al Vallo presso Follonica e l'irregolare apice a Paganico, Saturnia e Sovana. Questa emigrazione, che in qualche comune si fa quasi completa, ha per obiettivo di scansare gli effetti della malaria, perciò incomincia a giugno e termina ad ottobre.

Questa emigrazione è dannosissima, riducendo l'anno utile, nei luoghi che colpisce, a soli 8 mesi, con detrimento grave dell'agricoltura, poichè la malaria difficulta l'impianto della colonia ed impedisce la piccola cultura.

In detta zona piana della Maremma toscana, arrivati alla mietitura dei grani, compìta la loro trebbiatura e riposto nei magazzini il prodotto, padroni e lavoranti lasciano i luoghi, per andare a respirare aria salubre e molti per ritornare ai luoghi natii, da dove partirono in cerca di lavoro, e così in pochi giorni queste esteso pianure che erano popolatissime nel tempo delle faccende frumentarie, divengono silenziose, solitarie e deserte.

Pochi lavoranti fissi rimangono, i più dei quali ritiransi nei luoghi popolosi vicini, per soffrire meno della malaria e dell'abbandono generale.

Questo fatto che periodicamente in ogni anno si ripete dal luglio al settembre e ottobre, ha la sua ragione di esistere per la presenza dei paduli e la malaria che emanano, per il latifondo ed i sistemi di gran cultura frumentaria, che necessariamente sonosi ingenerati e per conseguenza della scarsezza della colonia e della piccola e variata cultura di fronte alla immensità delle estensioni.

Nella zona poi salubre e montuosa della provincia è egualmente periodica in ogni anno la emigrazione ed è dipendente dalla esuberanza delle braccia, dal bisogno di avvantaggiarsi nel guadagno; in una parola i provinciali dei luoghi montuosi emigrano al piano per ragioni di tornaconto, il quale talora convertesi nell'opposto, per le malattie e febbri che al piano ove immigrano vengono dagli emigranti acquistate.

Gli abitanti della zona montuosa della provincia emigrano in due diverse epoche, cioè negli ultimi di autunno e nel principio dell'inverno, e sono quei lavoranti montagnoli che inutili o poco utili o per lo meno esuberanti nelle proprie terre, scendono al piano ad eseguire ogni e qualunque genere di lavorazione agraria. Gli altri emigranti scendono dai monti al piano nel principio dell'estate, onde accudire alla faccenda della mietitura dei grani.

In ogni modo nè gli uni, nè gli altri, come tutti gl'immigranti di altre provincie, non passano mai l'estate nella zona piana.

Adunque questa emigrazione ed immigrazione degli abitanti della provincia non dipende da alcuna causa accidentale, ma da cause locali e disgraziatamente costanti, e durerà fino a tanto che al piano esisterà malaria, miseria al monte; però trattasi qui di emigrazione temporanea e ripetentesi ogni anno.

Tali sono le cause dell'emigrazione; gli effetti sull'agricoltura al piano non sono sfavorevoli, finchè perdurerà il sistema della granocoltura in grande e la malaria, chè l'una e l'altra obbligano a lasciare le terre in ozio; al monte accade non infrequentemente che i detti effetti siano sfavorevoli, poichè molti emigranti ammalandosi, non possono rendere per più giorni, e talora per mesi, il contributo delle proprie braccia alla terra natìa.

In generale è a dirsi, salvo le debite eccezioni, che la popolazione agricola della Maremma, sia quella che sta riunita nei piccoli paesi, sia quella che sta sparsa alla campagna, non abbonda di moralità.

Le maggiori vallate della provincia, quali quelle dell'Ombrone, dell'Albegna e Bruna, per la loro vastità e insalubrità non sarebbe possibile che fossero completamente lavorate dagli scarsi coltivatori indigeni; di qui sopra tutto la necessità dei lavoranti avventizi, i quali in generale sono gente flacca, miserabile e bastantemente demoralizzata; che per lo più vengono cacciati dal natìo paese dalla fame e che scendono in Maremma senza avere la minima idea della nobiltà del lavoro.

Onde la morale dei lavoratori di terra nella parte piana della provincia è tutt'altro che da commendarsi sotto ogni punto di vista; però come ho detto vi sono delle eccezioni e numerose eccezioni.

Molto migliori di sentimenti e di costumi, sempre in generale, si mostrano i pochi e veri contadini che vivono al piano in ristrette colonie, come altrettanto può dirsi dei più numerosi contadini della montagna.

Non esistono per la moralità differenze fra l'operaio agricoltore fisso e l'avventizio,

poichè il primo si dà in braccio facilmente a tutti i vizi, ai quali può giungere; il secondo ne conduce dei suoi dai luoghi dai quali proviene, l'esempio addivenendo contagioso a reciprocanza, astrazion fatta da coloro che solo discendono al piano per la mietitura.

Dimodochè gli operai agricoli fissi e gli operai avventizi, hanno poca differenza o meglio niente in rapporto di moralità.

Nella provincia di Grosseto i rari contratti agrarî non esercitano alcuna influenza sulle condizioni morali dei contadini, i quali devono condurre tutto ciò che li riguarda nel morale od anche nel materiale, in modo eguale, sia che i detti contratti agrari si facciano, oppur no.

Per ciò che io potessi aggiungere in questa parte, non dovrei che ripetere quanto ho detto e ridetto, e non avendo altre notizie da porgere, in quantochè credo di avere illustrato sotto tutti i punti di vista il subietto stesso domandato, sia sotto il riflesso materiale, morale, intellettuale ed economico dei contadini della provincia di Grosseto, trovo che inutile per lo meno sarebbe una ripetizione.

Infatti, dopo tutto quello che ho svolto, credo che sia abbastanza dimostrato qual è il contadino, il lavoratore della terra della nostra Maremma, tanto sotto il riflesso materiale che morale od intellettuale, e per non ritornare sopra il medesimo subietto qui trovo ragionevole e ben fatto di fermarmi.

CENNI MONOGRAFICI

SULLA

PROVINCIA DI GROSSETO

DEL CAV. LORENZO GROTTANELLI

CENNI MONOGRAFICI SULLA PROVINCIA DI GROSSETO

La provincia di Grosseto si divide in due parti topograficamente distinte, cioè nella parte della montagna, ed in quella marittima; divise fra loro per clima, prodotti, costumi agrari, come per quantità di popolazione.

Dal qual fatto ne consegue, la necessità di rispondere in due parti separatamente alle domande della Giunta per l'Inchiesta agraria onde l'onorevole Consesso possa essere informato con maggiore esattezza intorno alle condizioni attuali di questa importante provincia; la circoscrizione amministrativa, la quale è dovuta al granduca Pietro Leopoldo che saviamente ebbe il concetto trovarsi, nel rendere autonoma questa provincia composta di molte lande, il più potente mezzo atto a favorire il risorgimento della sua parte marittima caduta nella più squallida condizione.

L'antico Stato senese, nella montagna, fu esteso dalla casa di Lorena, per l'acquisto della contea di S. Fiora, e maggiormente fu ingrandita la parte maremmana con l'aggregazione della contea di Pitigliano e Sovana della casa Orsini, dall'Orbetellano ceduto dal Regno di Napoli e da una parte del principato di Piombino.

Nella parte montana si andò sviluppando il patto colonico, perchè la salubrità dell'aria permise vi si estendesse questo sistema generalizzato omai nel resto della Toscana; non così nella parte maremmana ove la popolazione non poteva avere costante dimora.

Cessato il reggimento feudale, che si era stabilito con i Longobardi surrogato dai Salici, ed estesosi in centinaia di castella e torri abitate dalle diramazioni di queste famiglie di due diverse casate gli Aldobrandeschi ed Ardengheschi, la repubblica di Siena lottò per secoli, prima per estendere il proprio territorio, dopo a renderlo sicuro, continuando la guerra a quelli dei baroni i quali poterono maggiormente resisterle. Così la ragione di Stato, e specialmente la condizione sociale di quei tempi, non permetteva si avesse alcuna considerazione alla industria agraria. Infatti era ben fondato il timore che le famiglie dei nobili di contado, ridotte forzatamente cittadini senesi, potessero ritornare ai loro castelli; così vedeva con soddisfazione le estese pianure e le ridenti colline della Maremma si rendessero inabitabili per condizione igienica, oltre ai numerosi castelli che fece rasare al suolo.

Applaudiva allo spopolamento che ne era la conseguenza, trovando in questo un utile fattore di difesa nell'abbandono delle acque, che impaludando ovunque erano torrenti, ben presto gli estesi piani s'imboscarono.

Caduta la repubblica senese, ultimo propugnacolo d'indipendenza, le conseguenze delle lunghe e disastrose guerre, che immiserirono tutta Toscana nel secolo XVI per molteplici circostanze furono più sentite nelle Maremme. La esistenza di molti fondi appartenenti a corporazioni religiose, al clero, agli spedali, al demanio, istituiti i fidecommessi semplici, e quelli con certi diritti, parodia degli antichi feudi, il vincolo sulla estrazione dei grani, furono, in luoghi specialmente di malaria, le cause dell'ultimo grado di decadenza.

I granduchi Medicei, cominciando dal primo, tutti ebbero la pretensione di rivolgere le loro cure a bonificare questa provincia, ma non fu che l'ultimo dei granduchi Lorenesi che profittando delle riforme legislative generali di Francesoo, di Pietro Leopoldo suo avo potè con successo dar mano alle opere di bonificamento alle quali diresse parte importante della rendita del suo piccolo Stato.

Queste opere idrauliche importantissime, se si considerano i tempi ed i mezzi economici dei quali il principe poteva disporre, sarebbero oggi compiute, se al termine della dominazione granducale il Governo provvisorio della Toscana non avesse ceduto alle sollecitazioni insistenti di quegli uomini che sorgono in tutte le rivoluzioni, i quali si servirono del sistema idraulico della Maremma come soggetto di rappresaglie per sfogare antichi rancori personali, e come mezzo di mascherarsi con la politica per dar pascolo alla loro ambizione, e farsi strada nell'incipiente affarismo.

Non bastò fosse paralizzato l'andamento regolare delle operazioni; non solo si gettarono diversi milioni in lavoro per lo meno inopportuno nell'attualità, non solo si perdè il benefizio di molti anni, se i lavori avessero regolarmente progredito, ma si tornò indietro distruggendo per nulla edificare.

Finalmente anche il nuovo sistema fu abbandonato, cessarono i pettegolezzi partigiani e ne seguì un' epoca di perfetta inazione.

Non fu se non dopo molti anni che un uomo della maggiore capacità venne a Grosseto a prendere la direzione delle opere di bonificamento, alle quali con un' attività e una coscienza pari alle sue cognizioni ed al suo ingegno elettissimo, si dedicò per mesi e mesi di assiduo lavoro a formare quel nuovo progetto che renderà sempre caro alla memoria dei Maremmani il nome di Alfredo Baccarini.

Il Parlamento dichiarò opera nazionale il bonificamento della Maremma, ed i lavori lentamente proseguono.

Ripeterò quello che in altra circostanza ebbi a dire, cioè, che dal 1850 io non annovero fra i fatti concludenti se non il progetto Baccarini; questo è il principio della seconda parte della storia ben trista del bonificamento. Per attuare quanto prescrive l'egregio idraulico non conosco altro possibile fattore che il capitale di una Società la quale sia interessata a compiere, per propria speculazione, sollecitamente i lavori di bonificazione; giovando così alla intiera nazione con lo sgravarne il bilancio.

Felice quel Ministro dei lavori pubblici il quale potrà dal Parlamento annunziare alla nazione: l'opera del bonificamento Maremmano è terminata; abbiamo adempito ad una promessa: ora tocca a voi proprietari a fare il resto.

Prima di cominciare a rispondere ai quesiti dell'onorevole Giunta per l'Inchiesta agraria, mi occorre dichiarare come, un mio egregio amico avendo preso a descrivere la importante parte montana della provincia di Grosseto, io limiterò il mio còmpito alla descrizione della parte situata nella pianura, ossia tratterò unicamente di quelle vallate circondate da colline, ove domina la malaria, ed il sistema a grano che prevale è quello della gran cultura; le quali per le loro condizioni eccezionali meritano provvedimenti del Governo efficaci e duraturi.

Popolazione e sua distribuzione.

Esiste in Maremma una classe di campagnuoli che dimora stabilmente nei paesi situati nelle colline, i quali uomini e donne lavorano tutto l'anno sopra i campi, ricevendo una mercede giornaliera e nei limiti di questa si provvedono di pane dalle dispense delle fattorie, o con buoni lo ricevono da qualche fornaio quando le tenute si trovano situate in prossimità di qualche grossa terra, o se il proprietario non ha un possesso tale da convenirgli di tenere una dispensa. Queste dispense tengono sale, olio, cacio ed anche vino; in alcune località il dispensiere a proprio rischio tiene salumi e liquori.

Questi paesani lavorano le terre ora di questo, ora di quel proprietario senza che alcun interesse li consigli a preferenze; non il maggior guadagno perchè le mercedi sono uguali in una data zona, non abitudini di certe tradizioni di famiglia, non per alcun interesse al proprio lavoro, del quale non hanno ragione di temere nè di sperare del resultato.

I campagnuoli che abitano i paesi per portarsi ai campi sono costretti a percorrere dai tre chilometri ai sei ogni mattina per discendere, ed ogni sera per salire alle loro dimore poverissime; così molta è la fatica, ma poche sono le ore di lavoro, specialmente nell'inverno, partendo dai paesi dopo alzato il sole e tornando prima del tramonto. La mano d'opera in conseguenza è assai cara per il proprietario, dovendo pagare come lavoro il tempo e la fatica sprecati nell'accesso e recesso.

La distanza fra l'abitazione e la terra da coltivarsi impedisce di utilizzare le piccole rendite, che sommate produrrebbero le grandi, le quali non si possono verificare che là dove la casa del campagnuolo sta in mezzo ai campi che lavora.

La popolazione agricola riunita in questi piccoli paesi è in Maremma in modo speciale demoralizzata.

Ma dopo tutto gli operanti di questi paesi sarebbero insufficienti a lavorare le vallate dell'Ombrone, dell'Albegna, della Bruna ove sono situate le grandi fattorie, se dalle altre provincie non scendessero in Maremma in quantità altri campagnuoli; ma questi, se si eccettuano gli Aquilani, sono gente flacca, povera, demoralizzata, abbrutita dalla miseria che li perseguita, fino a cercare di guadagnare il pane lontano dal luogo natio da dove li caccia la fame.

Durante la sementa questi campagnoli si ricoverano la notte in poche stanze chiuse da cattive imposte, ove male si respira dal fumo di un gran focolare attorno al quale si coricano con i loro abiti in stracci, il più spesso fracidi e fangosi. Sopra certe sacche ripiene di paglia dette rapazzuole, delle quali sono fornite quelle sporche

abitazioni conosciute col nome di casette da lavoro, che in oggi sono di materiale, ma pochi anni fa erano capanne coperte di fascine di scopa, surrogano le antiche case sparse per la campagna, che via via franarono.

Anche queste casette, sebbene situate nel mezzo delle terre tenute a sementa da una fattoria, sono ben lontane dal punto del lavoro, e se l'aria incoraggiasse i proprietari a fabbricare diverse casette, sarebbe di una utilità grandissima per i lavoranti e per i proprietari i quali utilizzerebbero anche maggior lavoro dei bovi che devono prima di arare percorrere diversi chilometri.

La condizione disgraziata che vien fatta a questi lavoranti dalle cattive abitazioni accresce le malattie e la mortalità, nè la maggiore mano d'opera, che è poi assai elevata, reca ad essi alcun sollievo reale, non servendo che a procurar loro il mezzo di abusare dei pessimi liquori che in quantità tracannano, confortati dalla credenza che lo usarne sia un correttivo contro i difetti dell'aria.

Il procurare migliori giacigli corredati di lenzuola e coperte potrebbe credersi una speculazione utile quanto un dovere di umanità, ma l'esperienza ne ha provata la impossibilità della riuscita, perchè questi oggetti vengono venduti per pochi centesimi o stracciati in pochi giorni. La trascuranza di questa gente per tutto ciò che li circonda arriva al punto che durante la sementa l'uomo che sparge il grano se lascia la sacchetta vuota sul solco per prenderne un'altra piena per continuare la sua operazione, i bifolchi che passano dopo con l'aratro per rovesciare la terra la sotterrerebbero, per non curarsi di raccoglierla, se mancasse un impiegato della fattoria delegato a tale operazione.

Questi lavoranti, si capisce, dimorano in Maremma tanto quanto occorre per terminare le faccende campestri, dopo ritornano alle loro case. Svogliati, spensierati, stanchi e spesso malati condussero l'aratro e maneggiarono la marra; nel partire lasciano i campi seminati maledicendo l'opera loro, indifferenti se questa resulterà proficua o no al proprietario, al quale nessun interesse li lega.

Nelle vaste tenute la maggiore o minore intelligenza di un solo uomo, sia il proprietario o l'agente, decide della opportunità della settimana, nella quale si deve cominciare la sementa, ordinariamente determinata dall'arrivo degli operai avventizi.

L'insufficienza delle braccia in proporzione dell'estensione di terreno rende impossibile di avere il tempo di far bene una sementa la quale bisogna cominciare, occorrendo, troppo presto per non terminare troppo tardi; circostanza che influisce sulla raccolta, tanto più in Maremma ove la maturazione del grano avviene più presto, ove frequenti sono le nebbie primaverili così dannose.

L'operazione più pericolosa alla salute è la mietitura. Numerose compagnie di uomini, di donne e di ragazzi fanno la seconda discesa in Maremma a frotte, condotte da caporali, i quali nell'inverno si danno la pena di speculare sulla miseria dei contadini delle località più povere, là dove sono mancate le castagne o poco è stato il raccolto del grano, o le famiglie sono troppo numerose per il podere o sono mancati i lavori, o allettati dalla mano d'opera maggiore. Questi caporali somministrano loro poche lire per tenerli impegnati a lavorare nell'estate senza rischiare del proprio, perchè il danaro a titolo di caparra se lo fanno somministrare dai proprietari; prendono per sè una buona partecipazione sulla giornata che retribuiscono a ciaschedun lavorante,

sottraendo prima, s'intende, le poche lire date nella stagione della fame; più severi con i deboli, ossia le donne ed i ragazzi, dei quali se fosse loro possibile comporrebbero interamente le loro compagnie.

Il caporale non solo non lavora, ma passa le lunghe ore nelle casette mangiando, bevendo e dormendo, mentre la truppa di questi sciagurati sconta qualche tozzo di pane dell'inverno con le febbri dell'estate. Questi lavoranti si affaticano con la falce alla mano ad abbattere il frumento senza curarsi se il grano resta nel campo, se maggiore o minore è il quantitativo del raccolto che entra nel magazzino del proprietario.

Se il mietitore lavora à opera o a cottimo non porta altra differenza che questa: nel primo caso procura di impiegare qualche giorno di più, nel secondo qualche giorno di meno.

Il vitto che ricevono questi lavoranti consiste in pane e certe zuppe che si fanno in trogoli di legno nei quali si mettono delle fette di pane, sale,a ceto e cipolla, versandovi dell'acqua bollente.

Ripartizione delle colture.

In Maremma il territorio è variamente diviso, ma dominano le grandi tenute che però variano di estensione.

Anche quei possessi che si dicono piccoli sono molto più estesi di quelli che con tale denominazione sono conosciuti ove esiste la colonia. Salvo qualche eccezione, il sistema generale è la gran cultura, ossia lavorati a mano padronale e con il bestiame tenuto brado.

Ogni possesso è diviso in seminativo, prativo o a pascolo, ed in boschivo, in varia proporzione a seconda delle località.

I campi seminativi in una tenuta si dividono in terzeria o in quarteria; l'anno dopo il raccolto quelle terre sono destinate al pascolo delle pecore per quindi tornare ad essere lavorate l'anno antecedente a quello seminativo.

Nei campi tenuti a pascolo sta il bestiame vaccino e cavallino; nell'inverno le vacche si mandano alla macchia. Le terre lasciate per il pascolo, da pochi anni state seminate, si ricoprono di piante spinose, fra le quali principale la marruca; così in una rotazione agraria, anche senza seminare i terreni tenuti a pascolo, che è sempre conveniente seminare ove non sono troppo umidi, occorre la spesa di tagliare queste piante spinose, estrarre le barbe delle medesime per non vederli del tutto coperti da queste.

Qui giova dire che non si usa di seminare alcun foraggio, e che il fieno raccolto in quantità sufficiente per sostenere il bestiame nell'inverno è composto di quelle qualità di piante che dà il terreno naturalmente.

La sementa principale è il grano di diverse qualità, e l'avenà; l'orzo e le fave in minima quantità. La canapa non conviene che nei piccoli possessi di collina, ove è curata la sementa e la macerazione, operazione alla quale è poco dato fare attenzione nel sistema di grandi culture nelle vaste tenute, salvo facendone una speciale industria, della quale sarebbe dubbio il profitto.

Di nessun conto sono le semente di fagioli, di fave, ceci, cicerchie, ecc. Anche i lupini sono poco coltivati.

L'ortaggio in Maremma è difficile a trovarsi ed in piccolissima proporzione, non solo per difetto di acqua, ma più specialmente perchè è poco o punto ricercato per mancanza di popolazione. Molte sono le carciofaie che danno un ottimo prodotto, e sollecito, ma pochissimo è il retratto.

Molte ed ottime potrebbero essere le frutta, ma anche alla distanza di tre o quattro chilometri non si salvano dalla distruzione degli abitanti dei paesi, quando sono acerbe, di modo che molti proprietari hanno tagliato le piante.

Si usano pochi concimi, perchè mancano. Il bestiame tenendosi col sistema brado, non si possono ottenere se non in quella proporzione capace di essere prodotto dalle stalle dei bovi da lavoro o dalle capanne dei pastori, intorno alle quali si arretano le pecore; in conseguenza la quantità non sta in proporzione colla grande estensione da fertilizzare.

Anzi oggi riesce di utilizzare questi spurghi delle stalle che pochi anni fa si lasciavano seccare e polverizzare presso le stesse stalle per quella solita incuranza inerente al carattere degli abitanti della Maremma.

Arnesi e macchine agrarie.

I colti si fanno oggi con i coltri di ferro a volta orecchio, ed anche con coltri ad orecchio fisso, dei quali si è generalizzato l'uso sperimentandosi con l'aratura a vapore; si sementa con l'aratro di legno e vomere di ferro, e dopo ricoperto il grano dal bifolco si ribatte con la zappa, operazione eseguita da uomini e donne.

Della vanga, salvo nelle poche vigne, non è possibile farne uso, non avendo nè una popolazione sufficiente, nè un sistema di coltivazione adattato.

Dopo aver dovuto combattere con i pregiudizi, e i diversi interessi che si sono dovuti urtare, finalmente l'uso delle macchine trebbiatrici si è generalizzato in modo, che salvo nelle colline, non si vedono più a trebbiare con cavalli o con bovi.

Nelle pianure i maggiori possidenti hanno una o due macchine con motore a vapore, ed i minori proprietari se non l'hanno in proprio la prendono a nolo.

Esistono diverse falciatrici per il fleno, ed un certo numero di seminatrici, le quali incontrano sempre dell'opposizione, ma che sono di un vantaggio indiscutibile per i risultati della sementa e risparmio di seme.

Le seminatrici in commercio hanno il difetto di essere troppo gravi e di guastarsi con facilità i tubetti del grano, difetti esagerati però da chi dovrebbe metterle in opera.

Qualche proprietario possiede anche le mietitrici, ma forse per ora non se ne vedrà un uso esteso perchè si rompono con facilità. Queste ingegnosissime macchine costano molto, se si considera il numero che occorrerebbe avere per compiere tutta la lavorazione, che, come sappiamo, non ammette dilazione, occorre un numero di macchine accresciuto da quelle che è necessario avere in riserva, poichè in alcuni casi di rotture non è il solo pezzo di ricambio che è necessario, ma la intiera macchina.

Boschi.

Le boscaglie sono state ovunque tagliate in gran quantità. Dai primi del presente secolo molti boschi furono distrutti per fare cenere per ottenere potassa. Questo sistema

fu abbandonato allorchè cominciarono ad essere ricercati i legnami da costruzione ed i carboni.

Presentemente prevale il sistema a ceduo per carbone, si lascia un buon numero di piante da frutto ghiandifere e si dividono i boschi in appezzamenti regolari da tagliarsi in dodici o diciotto anni a seconda della forza di riproduzione e dell'estensione del possesso, si procura di non passare troppo oltre, poichè il carbone sottile detto di *cannello* ha maggior valore dell'altro grosso detto di *squarto*.

Col taglio dei boschi sono diminuiti gli animali suini, che dai proprietari più purdenti o meno bisognosi si vanno aumentando a mano a mano che crescono le piante ghiandifere.

Nella Maremma, e più specialmente nelle sue colline, prevalgono piante legnose, lecci, querci, farnie, cerri, sughere. Nelle colline più alte il castagno selvatico, quello domestico, il marrone e pochi frutti. L'olivo selvatico in grande quantità.

Le olivete che dal mare continuano fino alla montagna sono state formate principalmente tagliando le altre piante che ne impedivano lo sviluppo, ed innestando con gli olivi selvatici con qualità atte a rendere maggiore il prodotto dell'olio.

Si trovano molti olivi stati piantati, ma i più belli, più resistenti e maggiormente fruttiferi sono quelli appunto di pedano selvatico.

Il prodotto dell'olio va migliorando per qualità ed anche in quantità per la maggior cura che si ha nel confezionarlo, che consiste nel trattenere poco le olive, dopo raccolte, nei magazzini, nella diligenza impiegata nella nettezza dei vasi, sia nelle presse che da qualche anno sono tutte in ferro, messe in movimento qualche volta da bovi o cavalli. I migliori olî si devono alla maggior ricerca ed alla differenza notevole che si fa nel prezzo fra i buoni ed i cattivi.

Le sanse si vendono dai proprietari ai fabbricanti d'olî lavati, nè il loro prezzo è diminuito dopo l'introduzione delle migliori presse. (Non mancano i torchi idraulici).

In Maremma non si producono altre qualità d'olio.

Vigneti.

La vite si coltiva con cura nelle colline; il prodotto è buono ed in quantità da servire come rendita importante; lo stesso si dica del Pitiglianese, Orbetellano e presso il Monte Argentario, ma non così nelle pianure ove la qualità del vino non sarebbe disprezzabile, però mancherebbe il tornaconto per il proprietario, dovendo questi spendere molto nella mano d'opera per l'assistenza della vite, appunto dall'agosto al novembre, epoca del maggiore spopolamento, cosicchè il risultato sarebbe che il vino prodotto costerebbe più che comprandolo dalle vicine colline, o dalle provincie ove esiste la colonia.

Il vino generalmente si fa in tini coperti. Si svina dopo terminata la fermentazione, e là dove si hanno buone cantine si conserva perfettamente.

La qualità del vino è generalmente rosso, salvo nei comuni di Pitigliano e Sorano ove predominano i vini bianchi assai buoni. I proprietari ovunque fabbricano da se stessi il vino, e certamente vi impiegano la maggior cura, sia nella scelta delle uve, sia nella scelta del vitigno, ma in tutta Italia non avremo mai nè un tipo fisso,

nè vini buoni da fare concorrenza a quelli esteri fino a che, non si stabiliscano le fabbriche dirette da uomini capaci che si dedichino alla specialità. Allora solamente vedremo i vigneti migliorati per qualità di uve, poichè la diversità del prezzo sul mercato persuaderà più il proprietario ed il colono che i consigli degli agronomi.

La crittogama, che ha tanto danneggiato il prodotto delle viti nelle vicine provincie, si è estesa in Maremma con eguale intensità. Se ne è lamentato meno la perdita per non essere una rendita principale.

Gelseti.

Il gelso si può dire poco o punto coltivato perchè mancano località per bigattiere negli scarsi caseggiati; mancherebbe il personale adattato all'assistenza, ed il bestiame tenuto brado farebbe costare troppo la coltivazione dei gelsi, ai quali occorrerebbero dei campi difesi da buone siepi o resistenti palancati.

A non invitare a tentare la speculazione della seta, si aggiunga la malattia del baco che ha scoraggiato anche i proprietari di altre provincie dove era una principale rendita la raccolta della seta. Oggi poi il poco prezzo della seta, in proporzione alle spese che occorrerebbero, il timore di non poter reggere questi prezzi alla concorrenza della produzione estera influiscono a non spingere i proprietari a piantare il gelso in quantità tale da procurarsi un importante cespite di entrata.

Bestiame.

Il bestiame che si alleva in Maremma si divide in bovino, equino, ovino, caprino e suino. Si trova in quantità maggiore nelle grandi tenute della pianura piuttosto che nelle colline, ove non esistono pascoli sufficienti e la coltivazione è più variata, cioè vigneti, oliveti superiori in estensione a quelli seminativi.

Nelle pianure unicamente si trovano le migliori razze per grossezza e per forme.

Razza bovina. — Allorchè nelle vallate più o meno distanti dal mare esistevano molti pantani, dalla industria privata oggi colmati, si trovavano molti bufali, ma questi sono stati surrogati dalla razza bovina dell'agro romano, delle Calabrie e della Puglia, da dove in origine si acquistarono le vacche circa mezzo secolo fa.

I tori furon presi dalle tenute dell'agro romano ove anche oggi continuamente ricorrono i possidenti maremmani per rinnuovarli e mantenere in credito le loro razze, poichè altrimenti facendo si è provato un deterioramento notevole, e la pratica insegna che l'incesto è pernicioso nella razza bovina.

Ho veduto un trascuratissimo possidente maremmano, servitosi per anni di un toro della propria razza, arrivare al punto di avere prodotti gibbosi e malaticci.

Si può ritenere che solamente da una metà delle vacche di una masseria ben tenuta si ottiene dei prodotti, e di questi è quasi eguale il numero delle femmine e dei maschi.

Le vitelle, tolto quel numero che annualmente si lascia per rinnuovare la masseria surrogando le vacche che si scartano, sono vendute di pochi mesi per carne ed a poco prezzo.

I vitelli si vendono al sesto o settimo mese di età e vengono acquistati dalle fattorie della provincia di Siena, esclusa quella parte vicina alla Valdichiana, ove, specialmente nella provincia d'Arezzo, esiste la razza gentile. Gli acquirenti generalmente sono degli speculatori e raramente il possidente maremmano può trattare direttamente col possidente senese.

I vitelli scartati per difetti ed i nati tardi divengono i bovi da lavoro, dei quali ha bisogno il proprietario maremmano.

La razza bovina maremmana è più resistente della gentile al avoro delle terre forti, non presenta eguali vantaggi come razza da ingrasso.

Gl'incrociamenti con la razza gentile non sono da consigliarsi perchè non si acquista sufficientemente come razza da carne, e si perde molto in robustezza.

Le stazioni dei tori riproduttori sono affatto inutili in Maremma, perchè le razze bovine sono di proprietà dei possidenti, che dei tori ne tengono dai 10 ai 30 per tenuta, e procurano di averne sempre dei migliori ed adattati alle diverse località nonchè alle esigenze dei compratori.

I tori sono tenuti bradi, così la monta segue all'aperto e con nessun'altra cura che quella di mettere i tori nelle serrate delle vacche nei mesi di maggio e di giugno.

Il fieno in parte si ripone nei capannoni sopra le stalle, ma della maggior quantità se ne fa delle mucchie che si coprono di scorza. Le paglie sono ammucchiate in grandissime masse nel luogo dove si è fatta la trebbiatura. La paglia ed il fieno si utilizzano per nutrire principalmente il bestiame brado, oltre i bovi da lavoro.

Sono pochi anni che si falcia fieno in sufficiente quantità e che si trasporta nei campi per assistere le vacche nell'inverno.

Razza equina. — Le masserie di cavalli e cavalle erano molto più numerose avanti l'introduzione delle macchine trebbiatrici, ed essendo questo il servizio al quale erano destinate, poco generalmente si curava di aver buoni prodotti, ed infatti i migliori erano sempre inferiori a quelli dell'agro romano; anche oggi nella circoscrizione della provincia non si producono cavalli che raggiungano la misura di quelli delle razze romane e napoletane. Le migliori razze si trovano nelle vallate della Bruna, dell'Ombrone e dell'Albegna.

Per grossezza si hanno pochi cavalli carrozzieri, sono resistenti ma non predominano le qualità di trazione. Sebbene qualche cavallo da corsa sia riescito fra i cavalli maremmani, però sono sempre inferiori a quelli delle provincie settentrionali d'Italia.

Il possidente ritraeva ben poco dalla vendita dei pulledri, perchè generalmente erano razze piccole e di forme volgari; le cavalle poco produttive in conseguenza delle fatiche della trebbiatura. Raramente si trovavano riproduttori che non fossero pulledri della stessa razza.

Dopo che il granduca Leopoldo II assegnò a se stesso, come privato patrimonio, le vaste tenute in Maremma dell'Alberese e della Badiola, migliorò, o più esattamente parlando, creò una razza di buoni cavalli, ed a mano a mano molti dei principali proprietari migliorarono le proprie razze, ma il costume di non servirsi nelle città dei cavalli maremmani come carrozzieri, perchè piccoli e fieri, non dava loro un prezzo da allettare a rivolgersi a questa speculazione.

Dopo il 1860 istituiti i depositi stalloni dal Governo italiano, a gara furono ricercati questi riproduttori. I proprietari furono incoraggiati dall'aumento di prezzo dei cavalli acquistati per l'esercito, da qualche prodotto che in mezzo al sistema brado era allevato con qualche cura e comprato per stallone dal R. Deposito, e dai premi accordati nelle esposizioni o concorsi ippici.

Ma la insufficienza dei pascoli, la nessuna cura nella prima età del cavallo non nutrito abbastanza nell'inverno, non difeso dagl'insetti nell'estate, non ripulito, i riproduttori poco prolifici o forse più di tutto il sistema artificiale di monta reso necessario dal valore degli stalloni, sia la fibra flacca di alcuno di questi, siano anche altre le ragioni, il fatto è che il risultato è stato che dei prodotti è diminuito notevolmente il numero; si è ottenuto cavalli di forme migliori ma meno resistenti che dalla razza primitiva. Dal qual fatto ne segue che d'anno in anno aumenta il numero degli stalloni privati che s'introducono dai possidenti per non vedere diminuire la rendita della masseria delle cavalle, rendita inferiore a quella della masseria delle vacche, sia rapporto al valore delle medesime considerato come capitale, sia che i vitelli si vendono di sei mesi, ed il pulledro dai tre ai quattro anni, ed il maggior pascolo che consuma la razza cavallina in confronto alla vaccina.

Però come nell'ultimo ventennio il prezzo largamente rimuneratore del grano aveva fatto diminuire il bestiame vaccino ed equino, così oggi la concorrenza americana farà notevolmente diminuire le semente, e vedremo crescere l'allevamento del bestiame. Un notevole aumento nella razza equina si verificherà ancora per il prezzo più rimuneratore accordato dal Ministero della guerra.

Razza ovina. — Le pecore in quantità si trovano sparse in tutta la Maremma, ma le migliori e più numerose masserie sono quelle che pascolano l'inverno nelle pianure.

Le masserie sono di ben diverso numero a seconda della estensione delle tenute alle quali appartengono. Vi sono ancora delle masserie composte di pecore appartenenti a diversi proprietari della montagna, che sono riunite per pascolare l'inverno in Maremma.

Queste masserie si compongono per lo più di mille o duemila pecore, ma ve ne sono di seicento ed alcune di cinquemila.

La maggior parte delle pecore sono di razza pugliese incrociata con la merina, preferite alla merina pura per resistenza e per la qualità della lana.

Il retratto del latte può dirsi ristretto a quello delle pecore, poco è quello delle capre, nè si utilizza il latte delle vacche come si fa nell'agro romano ove sono migliori pascoli e senza confronto più avanzata l'industria pastorizia. Regolarissime sono le nascite degli agnelli; così si ottiene una tale quantità di latte dalle pecore da poter fare delle forme di cacio fresco del peso di circa due chilogrammi, il quale nel seccarsi cala il venticinque per cento. Il formaggio si consuma in parte in Maremma, ma una quantità si vende anche fuori della provincia.

Il prezzo del cacio varia dalle lire 140 alle lire 160 a quintale. Si fabbricano due qualità di caci: quello fatto col caglio in maggior quantità, e quello fatto col fiore; quest'ultimo nel seccarsi cala assai di più e costa circa lire trenta di più a quintale.

I latticini da quelle masserie prossime a qualche stazione ferroviaria sono spediti alle città, mentre prima non sortivano dal ristretto cerchio ove si trovava la vergheria.

La lana è di buona qualità e ricercata dai nostri fabbricanti di panni; gli agenti dei quali a questo scopo si portano in Maremma nella primavera a farne acquisto. Il prezzo della lana varia dalle lire 240 alle 360 a quintale.

Si può calcolare che ogni pecora tenuta bene darà da un chilogrammo a un chilogrammo e mezzo di lana, e qui giova notare che la lana merina è più pesa.

In proporzione delle pecore, poche essendo le capre, non è di gran conto la quantità della lana o pelo che si mette in commercio, nè generalmente si tosano.

Il minor prodotto che si ottiene dalle capre, i danni che arrecano alle giovani tagliate dei boschi dal primo al quarto anno, ha fatto diminuire assai questo allevamento.

Le pecore come è stato antichissimo costume scendono in Maremma nell'ottobre per pascolarvi l'inverno; ritornano in montagna fra il maggio e il giugno, viaggiano a corte tappe ed i pastori hanno con sè un corredo di cavalle e cavalli, molti dei quali servono per portare i loro utensili e le loro famiglie, cioè donne e bambini.

Le pecore appartengono o ai possidenti maremmani, i quali hanno dei pascoli o in proprietà o in affitto in montagna, oppure a possidenti di montagna, i quali prendono in affitto i pascoli delle tenute maremmane.

Il prezzo dei pascoli risente delle oscillazioni del prezzo della lana.

Il pascolo delle pecore in Maremma era la rendita principale e forse unica della proprietà demaniale, e la sua origine ha una certa importanza per la storia economica della repubblica senese, e del principato.

I paschi o pascoli (pasqua) erano vastissimi tenimenti che quel Governo vi possedeva fino dal 1240, in parte, e che studiosamente procurò di aumentare con le più o meno volontarie cessioni dei nobili di contado ridotti a farsi cittadini, dimorare in Siena, possedervi una abitazione, pagare le comuni gravezze ordinarie, ed i molti balzelli straordinari ma frequenti, servire in guerra in favore della repubblica.

In tempi più moderni, a questi possessi si aggiunsero altri provenienti da alcune famiglie di magnati senesi o discendenti o eredi dei signorotti costretti a vendere le loro ragioni sopra diverse corti e castelli.

Questi beni demaniali ad altro non era possibile servissero se non se a pascolo, poichè le leggi restrittive sulla estensione dei grani ed altre condizioni politiche di quei tempi rendevano impossibile la speculazione della sementa.

Ma quelle leggi delle quali Sallustio Bandini i tristissimi effetti lamentava, erano ritenute provvide: tutti vi si rassegnavano e ne paventavano la riforma; così tutte le pianure della Maremma erano utilizzate a pascolo, se si eccettua pochi campi dove si seminava il grano destinato al consumo locale. Di questi pascoli esisteva una direzione o magistrato speciale, che si regolava con uno statuto. Il più antico che si conosca è quello del 1418.

Si pagava il prezzo del pascolo a certe barriere all'ingresso in Maremma dette eale, e eallai i riscuotitori del danaro. L'uffizio centrale risiedeva a Grosseto.

Queste barriere o dogane si aprivano al primo di novembre e si chiudevano l'otto di dicembre. Non si facevano distinzioni: tutti i vergai erano ammessi, di qualunque provincia.

La fondazione del celebre Monte non vacabile dei Paschi, con rescritto del Granduca Ferdinando II dei Medici e di sua madre Maddalena d'Austria, tutrice durante la

minorità del figlio, in data del 30 dicembre 1622, deve la sua origine al sentito bisogno di riparare alle triste conseguenze della lunga guerra della Repubblica con la Casa dei Medici, e loro respettivi protettori, ed alle esorbitanti usure specialmente esercitate dagli Ebrei.

Si intitolò questo Istituto di credito dei Paschi, appunto perchè garantito sulla rendita demaniale di questi fondi in Maremma, che si faceva ascendere a scudi diecimila, pari a lire italiane 58,800.

Caduta la Repubblica nel 1555 aveva continuato questo Magistrato dei Pascoli a riscuotere le rendite per conto del nuovo Granducato fino a che per le provvide leggi dei Lorenesi fu soppresso il Magistrato il dì 11 aprile del 1788, permettendo lo svincolo della proprietà e la vendita dei diritti di pascolo.

Razza suina. — La importanza numerica di questa razza è diminuita in qualche parte per il taglio dei boschi, perchè non è che la razza brada quella che si alleva; nonostante la razza da castro è in quantità sufficiente in molte parti. Varia grandemente il numero da un anno all'altro, a seconda della quantità della ghianda. Se questa manca si vendono intiere masserie, se invece è in abbondanza si trapassano le allevate e si prendono a fidare i branchi di suini che scendono dal Senese.

L'alimento principale della razza suina consiste nelle diverse qualità di ghianda, e nelle castagne selvatiche. Nella estate dai boschi scendono nei piani ove è stato mietuto il grano. Alle allevate si dà dei beveroni con semola e dell'orzo che si semina appositamente.

Veterinari.

Condotte veterinarie non esistono; Grosseto ha un veterinario per i macelli. Vi sono dei veterinari empirici, e tutti i capi bestiai pretendono a qualche cognizione. A Grosseto ed anche nelle vicinanze profittano dei veterinari del deposito pulledri, generalmente capaci, o del veterinario del Comune di Grosseto.

Terre incolte.

L'unica parte non coltivata della Maremma è quella che nell'agro grossetano, principalmente nell'Orbetellano e nello Scarlinese, è sempre sottoposta alle grandiose opere di bonificazione.

Quella parte dei terreni nel piano di Grosseto già bonificati, di proprietà demaniale, serve attualmente al pascolo dei pulledri appartenenti al Ministero della guerra. Questi terreni potrebbero esser venduti e coltivati con profitto.

Senza voler discutere la utilità di questa istituzione rispetto all'interesse nazionale, poichè è un soggetto estraneo affatto allo scopo di questa relazione, è dovere di segnalare il grave danno che ne risentono le opere di bonificamento e quanto ritardi l'operazione necessaria per lo Stato e per questa provincia nei suoi rapporti agrarî ed igienici il non alienare tutti quei terreni, ritenuto di aver raggiunto il loro completo prosciugamento per farli passare così all'ultimo grado di terreno atto a dare la

vera rendita suscettibile, dopochè l'industria privata vi avrà praticato lo scolo in dettaglio delle acque, ed esercitata la rotazione della sementa e del pascolo.

Lungamente si è discusso, molto si è scritto intorno a questo soggetto senza alcun risultato. Attualmente non è dato che segnalare il fatto e sperare il rimedio dal tempo.

Incoraggiamenti.

I Comizi agrarî non hanno per ora dato altro pratico risultato che di tener vivo nei possidenti il desiderio di possibili miglioramenti, ma dubiterei che l'industria agraria si sia avvantaggiata per l'influenza di questa istituzione.

I concorsi ai premi hanno perduto ogni importanza dal momento che si è veduto queste distinzioni accordate alle produzioni presentate senza alcuna considerazione alla quantità che quel dato espositore può produrre.

In fatti sulla presentazione di un campione si ottiene un premio, e lì tutto finisce. Conosciamo espositori i quali hanno ottenuto un premio sul vino del quale ne potevano fornire forse un centinaio di bottiglie; sull'olio preparato con le olive scelte ad una ad una, filtrato per cotone nella quantità di pochi litri, frumento cresciuto in un òrto, bestiami allevati e custoditi per la circostanza, spesso neppure proprio. Rammento di un premio dato in una esposizione internazionale ad un agnello comprato in Spagna e presentato da un ricco proprietario italiano, che poi aveva la peggiore e più trascurata masseria di pecore in proprio.

Ho sempre ritenuto che l'agricoltura deve trovare il suo incremento nella intelligenza del proprietario, e che il vero premio lo dà il favore del mercato. L'ingerenza del Governo sarebbe benefica se invece di sterili premi e di dimostrazioni teatrali accordasse incoraggiamenti e distinzioni allorchè si verificano dei durevoli risultati ottenuti su larga scala. Masserie intiere di bestiame migliorato, grandi vigneti e grandi olivete piantate, fabbriche di vino dirette da associazioni del capitale e della scienza, terreni coltivati da aumentare i pascoli ed il frumento, lavori ben intesi di affossamento e direzione delle acque, e così di seguito.

Da noi invece si può ottenere una medaglia, un diploma per il risultato inutile di un campione; ma se un'industria s'impianta viene immediatamente soffocata dalle diverse tasse sopra un'ipotetica apprezzazione; così il Governo per prendere dieci per un anno, rinunzia ad una rendita di cento sicura e durevole. Le disposizioni finanziarie agiscono come leggi proibitive di ogni movimento industriale, tanto più nocive in un paese come il nostro ove non si conosce altro modo di migliorare la propria posizione, o negli impieghi dello Stato o nelle più o meno vergognose o ingannevoli speculazioni sul frutto del danaro, poichè si rifugge da qualunque fatica.

Le forme burocratiche delle concessioni governative servono a paralizzare il risveglio verso un movimento industriale. Potrei citare molti fatti e provare che più anni occorrono per la concessione di una presa d'acqua, la costruzione di un argine, anche approvata dall'ufficio tecnico governativo locale. Cosicchè è forza concludere, l'incoraggiamento del Governo consiste nelle circolari a dimostrazione delle migliori intenzioni, in qualche premio non curato dai principali possidenti per intelligenza e capitale.

Erronee affatto sono le notizie che il Governo si procura sullo stato economico

del paese, basandosi le sue statistiche o sulle operazioni degli agenti delle tasse, o sulle risposte ai troppi quesiti inviati ai sindaci, risposte che non brillano mai per esattezza ed il più delle volte sono del tutto false, per incapacità, per inerzia e per timore dei sempre nuovi e gravissimi balzelli.

Le tasse e le quinte ruote del carro del Governo o in un modo o nell'altro paralizzano e scoraggiscono quel poco spirito di progresso dell'agricoltura, dell'industria, il desiderio di utilizzare le miniere che in Italia sarebbero destinate a dare brillanti risorse; e dell'incoraggiamento in Maremma occorrerebbe ve ne fosse molto, senza offesa della giustizia distributiva.

Siccome la produzione non migliora nè cresce che con il tornaconto, i Comizi agrarî e i premi resteranno sempre inefficaci fino a che i trattati di commercio con gli altri Stati non avvantaggeranno l'esportazione, ed i nostri prodotti non saranno in quantità ricercati a prezzi convenienti da rendere meritevole vi s'impieghi intelligenza, studi, attività e capitali; allora solamente sorgerà l'industria agraria.

Viabilità.

Le strade in Maremma al principio del nostro secolo erano poche e con pendenze fortissime. Si mancava di comunicazioni fra le principali terre, alle quali si accedeva per sentieri traverso i boschi o alle pianure delle quali nell'inverno, causa i pantani di fango, era reso incerto il tracciato, senza ponti, senza chiaviche, le più senza massicciato, strette ed interrotte da masse di ciottoli portati dalle acque.

Una delle prime operazioni dopo decretata la bonificazione della Maremma fu quella di ordinare a carico dello Stato nuove strade, provvedute di ponti. Così in un corso di anni, si costruirono la maggior parte di quelle, che per la nuova classificazione divennero, agli effetti del mantenimento, strade provinciali. I comuni del pari, specialmente dopo il 1850, cominciarono a tracciare strade in gran parte terminate avanti la legge che le rende obbligatorie, legge che per la sua troppo lata interpretazione ha portato un insopportabile aggravio ai comuni, ai quali si sono imposte delle vie non reclamate dalla scarsa popolazione, o perchè ve ne sono delle vicine a poca distanza. È un errore economico anche in fatto di strade voler creare dei bisogni artificiali; si doveva aspettare che queste opere fossero reclamate da un'industria incipiente, o almeno possibile, o dall'accrescersi di una popolazione che avesse necessità di mettersi in rapporto con qualche località già importante; e così si sarebbe speso il pubblico danaro con profitto dei contribuenti. Ma invece la costruzione delle strade è divenuta una manìa degli uffici tecnici governativi e dei rappresentanti dei Municipi, fra i quali chi per desiderio di popolarità, chi per procurare un accesso di lusso al proprio paese, ed anche alla propria villa e poderi, chi per lucrare sul terreno espropriato, chi indirettamente per guadagnare sull'accollo dei lavori, chi nel procurare imprestiti al comune. Dure verità, ma pur troppo verità.

Molte di queste opere stradali sono in conseguenza improduttive, e gravano i bilanci dei comuni per debiti che doverono creare a saggi onerosissimi, e portano al titolo mantenimento tal cifra superiore alla possibilità delle rendite, che possono sostenere senza risentirne luttuose conseguenze questi corpi morali.

Veramente la legge sulle strade obbligatorie dal momento che non si ebbe il coraggio di farne una legge speciale diretta a migliorare le condizioni di alcune provincie, ove era una necessità dettata da sapienza amministrativa di stabilire una viabilità che non esisteva, in Toscana, per esempio, doveva applicarsi con un criterio più assennato e trattenere l'insensato dispendio che ha portato il dissesto della maggior parte dei grandi e dei piccoli comuni del Regno.

Colonizzazione.

Il miglioramento ritenuto necessario per la Maremma dalla maggioranza dei possidenti è di potervi stabilire la colonia e farla finita con la gran cultura.

Arduo problema che alcuni sognano risoluto il giorno, non vicino, che saranno compiute le opere di bonificamento. Ripeto non vicino perchè queste proseguono regolari oggi, ma con una lentezza che passa qualunque previsione, per mancanza di fondi sufficienti; quando sarà terminata l'opera grandiosa?

Finito poi il còmpito del Governo comincierà quello degli acquirenti dei fondi risanati dalla colmazione, e questo dovrà ottenersi prima si possa dire di aver raggiunto quanto umanamente è possibile per arrivare al desiderato resultato.

Alcuni credono possibile la colonia anche nelle condizioni igieniche presenti, e per attuarla confidano nei capitali dell'associazione fra i possidenti, nelle ingegnose quanto fallaci combinazioni di banche di Credito fondiario o agricolo. Si ripromettono anche grandi resultati dall'azione individuale dei possidenti.

È un fatto, il terreno in Maremma non rende in proporzione della sua estensione. Il bestiame tenuto alla stalla potrebbe essere allevato in maggior quantità; se si introducessero prati artificiali, si eviterebbero molte perdite in caso di epizoozie, poichè resta quasi impossibile di ricorrere ai rimedi dell'arte sopra individui quasi in stato selvaggio, e non resta che frenare la propagazione del morbo con la separazione.

Dalla razza bovina si potrebbe, se tenuto alla stalla e datole maggiore alimento, aver molti più prodotti, oltre l'avere il formaggio e latticini. Da tutto il bestiame si avrebbe una quantità di concimi da fertilizzare gli estesissimi campi, oggi ricchezza perduta.

Il bestiame quando non vagasse più per i boschi non si risentirebbero i gravi danni che reca alla riproduzione non sufficientemente apprezzata. Certamente nell'agricoltura non si possono ottenere resultati soddisfacenti senza l'introduzione di quelle riforme dettate dalla scienza ed a queste (con un resultato di tornaconto) non ci si arriva se non se o con la colonia o con i piccoli affitti, o con un ben diverso personale di campagnoli; la popolazione avventizia per la sua natura e per incapacità fisica è la meno adatta. La difficoltà più grave consiste nella insufficienza della popolazione, mentre da alcune provincie onestissime famiglie emigrano per andare a trovare la morte in lontane ed inospite regioni, la Maremma è spopolata e tale si manterrà fino a che non sorgeranno le abitazioni, base di qualunque operazione.

Infatti, nelle vallate ed anche nelle collinette non esistono abitazioni rurali; non è che nei paesi ove si riunisce la scarsa popolazione. Grandi estensioni di terreno esistono senza questi gruppi di caseggiati e la coltivazione dei cereali e la pastorizia dipende unicamente dai lavoranti avventizi.

La questione edilizia e la formazione dei poderi è assai più grave di quello che generalmente si crede, poichè occorrono importanti capitali; per costruire le case, le stalle le capanne, le piantate di viti, di olivi, di gelsi, fare le siepi o palancati per costruire la rete stradale fra podere e podere, dove sono coloro che hanno i capitali necessari? Quali sono quei felici proprietari in posizione finanziaria da rinunziare alle rendite per un numero di anni, intanto pagare le tasse, per rifarsi in seguito con una rendita maggiore?

Il possidente, nè grande, nè piccolo, si trova in questa posizione. Non quello che abita le lontane città di altre provincie, non quello che dimora abitualmente in Maremma. I primi sono pressati dalle esigenze della loro posizione, dalle abitudini, dalle circostanze di famiglia che variano le condizioni patrimoniali.

I secondi sono nella identica posizione rispetto alle spese e variazione di stato di famiglia, il lusso tanto è penetrato nella comoda casa della famiglia arricchita da ieri, quanto nella famiglia che dimora nell'avito palazzo della gran città. Anzi se dovessi dire ho veduto sparire più prontamente le ricche famiglie della recente fortuna di campagna, che le antiche di città.

Lo spostamento delle classi, i bisogni artificiali che si sono creati, i cresciuti e crescenti aggravi delle tasse del Governo, della Provincia, dei Comuni, senza l'aumento della rendita; il desiderio generale di spendere molto, di cercare un compenso nelle facili quanto fatali speculazioni. Si noti la tendenza del proprietario di impiegare i suoi capitali più volentieri in nuovi acquisti che spenderli nel migliorare quelli che già possiede; sistema che vediamo esagerato al segno da compromettere rispettabili patrimoni per la manìa di comprare anche senza danaro pronto, fidando nel credito. Ottimo mezzo quando il peso non è soverchiante sia per la somma, sia per il tasso del danaro, da potere riescire, a corrispondere agl'impegni, alle mercedi all'eventualità del raccolto e dei prezzi del mercato.

Tali circostanze di fatto convinceranno chi voglia portarvi delle serie riflessioni come la possidenza non sia ora, nè potrà mai essere, in grado da fornire il capitale necessario alla colonizzazione, poichè, non ci pascoliamo di illusioni, nella più favorevole ipotesi un fondo tenuto a gran cultura se si vuol ridurre a poderi bisogna spendere in quest'operazione una somma eguale al valore del fondo in parola.

Se i possidenti poi ipotecando le proprie tenute ricorressero alle banche, temo che fra il saggio del danaro, la ricchezza mobile, la tassa di registro, la tassa sui fabbricati correrebbero il rischio in pochi anni di aver distrutto il loro patrimonio. Vi sono alcuni rari esempi di certi ricchi possidenti in altre provincie, i quali sono venuti in Maremma, hanno aquistato poche terre relativamente alle tenute ordinarie, ed alle loro rendite particolari, e si sono dati la cura di ridurle a colonia. Hanno cominciato non solo col rinunziare per molti anni alla rendita, ma vi hanno speso delle somme in fabbriche e coltivazioni, ed oggi dicono di essere ben soddisfatti della loro speculazione.

Ma le posizioni eccezionali affatto non le prendo ad esempio, datemi largo censo, non comune intelligenza, e so anch'io che la posizione cambia; ma qual'è la condizione comune del possidente?

Alcuni vorrebbero che alla colonizzazione si arrivasse a gradi. Tenute nelle quali possono farsi almeno cento ed anche dugento poderi sarebbe aspettare un pezzo a

fare anche al più un podere all'anno. Io poi ritengo per pratica che come la miscela delle acque dolci con le salse, porta la putredine fatale alle condizioni igieniche di una data località; la colonia mescolata qua e là con la gran cultura in ciaschedun possesso porterebbe la rovina della possidenza delle provincie marittime nella lunga e penosa gestazione.

L'impianto della colonia in Maremma è assai più costosa di quello che sarebbero gli stessi lavori in altre località, intendo dire dei poderi, perchè mancano gli artisti locali, mancano i materiali e così i prezzi unitari sono esorbitanti.

Le condizioni igieniche esigono di fare i poderi più grandi, meglio arieggiati, più riparati dall'intemperie di quello che occorrerebbe in luoghi di aria buona, onde evitare il caso lacrimevole di molti poderi che ho veduto aprire in Maremma, dove in un anno o diciotto mesi al più, di una numerosa famiglia non è sopravvissuto che qualche donna e dei bambini.

Non ci dimentichiamo mai la febbre che dura a tormentare un individuo per mesi e mesi e spesso lentamente lo conduce a morte, quando non viene con la violenza della perniciosa che uccide in poche ore.

La incertezza di vivere non è un invito a chiamare le famiglie coloniche in Maremma per quanto ridotte alla miseria. Bisogna persuadersi che a prendere i poderi in Maremma nelle attuali condizioni non possono presentarsi che quei contadini, ultimo rifiuto della loro classe per demoralizzazione, stupidaggine e miseria. Annegati nei debiti con una serie di proprietari, sono gente al colmo della disperazione.

Arrivano nella palustre contrada senza masserizie, senza arnesi, senza un soldo, al più un fagotto di luridi cenci sulle spalle. Il primo giorno non hanno da mangiare, e dopo pochi mesi sono tutti sulla paglia a battere la febbre.

Quando non si può contare sulla salute, sulla industria del contadino, a che pro la colonia: meglio mille volte la gran cultura con quei progressi agricoli possibili.

Infatti, il contadino che non può lavorare da se stesso il podere diviene debitore del padrone appena entra nella nuova casa, tiene il bestiame presso a poco col sistema brado, perchè non può preparare dei foraggi, nè custodirlo, se batte la febbre non può che aprire la porta della stalla.

Senza l'assistenza di lavoranti che gli manda il padrone non potrebbe lavorare i campi, ed il padrone scrive e paga. Ha il compenso di rimborsarsi all'aja portando il raccolto nel proprio magazzino per renderlo al contadino in quantità maggiore di mese in mese.

Il contadino aumenta il debito, e la parte della tenuta a gran cultura non sarebbe sufficiente a pagare gli scapiti della parte a colonia. Nella Val di Chiana si è ottenuta la colonizzazione, ma quei possessi bonificati appartenevano al Demanio, il quale per anni ed anni riversò le rendite sul fondo.

Si veda quei poderi sembrano ville, quelle bene intese coltivazioni, si prendano a modello; facciano se possono i possidenti della pianura Grossetana, come fece il Demanio toscano e con quel sistema, allorchè sarà del tutto terminata la colmazione, dato libero scolo alle acque, credo anch'io alla probabilità della colonizzazione.

Non si dimentichi però il grave scoglio della tassa sui fabbricati estesa alla campagna, tassa che nel fatto è nell'arbitrio di un agente delle tasse. Così nulla è certo,

nulla è fisso, tutto è nel vago da questo sistema; le esagerazioni di tasse sono tali da impedire si possa pensare a costruire case in Maremma.

Se per il momento sono esenti da tassa le case coloniche non siamo sicuri del dimani; ma le altre case ove abitassero gli agenti, i proprietari è certo verrebbero talmente colpiti dalle imposte da consigliarne la demolizione, o almeno da scoraggire da impiegare così onerosamente i propri capitali

Per favorire una durevole prosperità agraria in Maremma, occorrerebbe il governo rivolgesse alla Maremma delle provvide disposizioni di pratico resultato.

Il Granduca Pietro Leopoldo quando volle far risorgere quella parte del suo piccolo Stato si penetrò del principio che a condizioni eccezionali occorressero provvedimenti eccezionali, e da savio legislatore le adottò.

Concesse terre incolte a meschinissimi canoni, accordò esenzioni di ogni sorta, come tutti sanno, cioè tutti coloro che si sono dati la pena di leggere le sue leggi ed i suoi decreti.

Il governo nazionale conceda, con canoni anche a saggio progressivo, i beni demaniali e li sottoponga alla condizione di coltivazione e colonizzazione, pena la caducità in caso di non osservanza delle prescrizioni, e sia severo.

Accordi la esenzione dalle tasse per un corso di anni sopra quei perimetri di terra o di proprietà demaniale o dei privati ove s'impiantasse la colonia con quelle regole che stimerà doversi prescrivere, e non transiga.

Accordi l'esenzione dalla tassa sui fabbricati entro il perimetro di colonizzazione qualunque sia la loro destinazione.

In Italia per ora non vi è movimento industriale, una oziosa indifferenza è il nostro carattere saliente, la vera ricchezza nazionale non può essere rappresentata che dalla agricoltura perfezionata; a questa più specialmente sarebbe necessario fossero rivolte le cure degli uomini, che si trovano al timone dello Stato, adottando quei provvedimenti pratici, atti a migliorare le condizioni economiche accordando larghi compensi a tutti coloro che dedicassero i loro capitali, la loro intelligenza, la loro attività alle imprese di vero e durevole miglioramento dei propri fondi. L'esempio di coloro che primi ne profittassero gioverebbe a portare un risveglio generale.

Il sacrifizio per l'erario dello Stato, della Provincia e dei Comuni, sarebbe più apparente che reale, e del tutto passeggiero, mentre verrebbero poi ad usufruirne più largamente poichè aumenterebbe la materia tassabile.

La teoria di schiacciare con tasse e balzelli, con vessazioni inquisitorie ogni debole conato di movimento agrario ed industriale, non giova nel fatto al bilancio dello Stato, perchè lo vediamo per prova che paralizza le sorgenti della rendita, ed in fatti, di certe tasse, vediamo i danni di ripercussione mentre per accrescere la ricchezza nazionale è necessario il paese sia in grado di pagare con sempre minore disagio.

L'accrescere la miseria delle classi agricole spingendole nel vortice delle rivoluzioni sociali è un grave errore, mentre è solamente migliorando la loro condizione che si può far argine ai principî di socialismo, che si fanno pian piano strada nelle campagne, perchè l'agitazione dei centri popolati trova favore nella miseria. Ma se il campagnuolo avesse in casa il suo sacco di grano non sarebbe più proletario, non un nemico dell'ordine sociale. L'agiato contadino è un conservatore sul quale si può contare.

Sembrerebbe uno strano andazzo dei nostri tempi il vedere che alla questione vitale del pauperismo si va incontro con un esercito di maestri di scuola, se non si avvertisse che una grandiosa trasformazione della società va preparandosi nel trionfo del principio economico, che la ricchezza nazionale deve passare a grado a grado dalle mani dei singoli proprietari dei fondi in quelle dello Stato. Nessuno può al giusto calcolare le conseguenze di questo sistema.

Le inaspettate nuove tasse, l'accrescimento progressivo e gravissimo delle già esistenti, toglie la possibilità si possa sperare di vedere impiegare dei capitali nella agricoltura. Il proprietario si va riducendo l'amministratore responsabile delle proprie rendite per conto dello Stato.

Allorchè lo Stato avrà sostituito se stesso al singolo individuo nella distribuzione della ricchezza nazionale, ne risulteranno maggiori vantaggi? Quale sarà la conseguenza dell'impoverimento generale? La Nazione stessa ne giudicherà dopo aver fatta la dura prova.

Proprietà fondiaria.

Nella parte montana della provincia predomina la piccola possidenza, quella grande esiste solamente nella parte marittima. In Maremma nelle colline specialmente come in mezzo alle grandi tenute si trovano dei minori possessi, i quali sono considerati piccoli, relativamente alla estensione delle fattorie, però anche questi possessi in altre provincie, non per rendita ma per superficie, sarebbero ritenuti fra i principali.

Le più grandi tenute si formarono nel secolo XVIII allorchè la proprietà cadde in tale discredito da essere abbandonata per la poca o nessuna rendita, cause principali la cresciuta materia, lo spopolamento maggiore, le leggi finanziarie che inceppavano il commercio agricolo, l'impoverimento generale. Cosicchè accadde per pochissimo danaro si sia potuto alla fine del passato secolo ed al principio del presente acquistare estensioni di campi incolti e boscaglie le quali non avevano valore. Conosco infatti dall'esame di diversi contratti del secolo passato delle macchie allora vendute per una somma che oggi hanno, solamente per carbone, una rendita annua pari alla cifra di acquisto, benchè le annose piante più non esistano. Il valore dei campi allora impaludati e coperti di marruche e di spini, era naturalmente nella stessa proporzione.

Lo spopolamento e la proprietà ridotta nelle mani di pochi ebbe per conseguenza lo stabilirsi del sistema di gran cultura.

I fondi appartenevano ai comuni, alle corporazioni religiose, regolari e secolari, alle opere pie, agli ordini cavallereschi, all'aristocrazia, principalmente a quella senese, discendenti o eredi degli antichi nobili di contado, alle famiglie di origine maremmana che divenute agiate si erano potute imbrancare fra i nobili di Siena, al demanio della repubblica senese che dopo fecero parte dei beni demaniali del Granducato Mediceo e Lorenese.

Dopo la soppressione delle corporazioni religiose la vendita dei beni comunali e degli spedali, per le riforme del granduca Pietro Leopoldo e del governo francese, pochi restarono i fondi da vendersi per l'effetto dell'ultima legge di soppressione delle corporazioni religiose, così non è stata questa la causa del minor prezzo dei medesimi

che si è verificata negli ultimi dieci anni, e forse la ragione si deve ricercare nella crisi degl'Istituti di credito e nelle sue conseguenze, nell'aumento delle tasse e nell'artificiale aumento di prezzo accaduto dopo il 1859, non accompagnato nè dal progredire delle opere di bonificamento, nè dalla solerzia dei proprietari.

In Maremma esistono dei pastori proprietari di qualche appezzamento di terra, ma questi piccoli possessi si vanno alienando ai confinanti; invece sulla fine del secolo passato ed al principio del presente furono principalmente i pastori che scendendo in Maremma con le loro pecore profittarono delle largizioni dei Granduchi, e surrogandosi a molti degli antichi possidenti divennero i principali e più intelligenti proprietari.

Società di assicurazione — Saggio d'investimento — Catasto — Furti campestri Incendi — Dimora dei proprietari — Affitti.

Le Società di assicurazione degl'incendi fanno diversi affari in Maremma, una nuova clientela è sorta dopo l'introduzione delle macchine trebbiatrici con motore a vapore.

Il saggio al quale si procura e si riesce d'investire in Maremma è al 3 0[0 effettivo, per i possessi non grandi, per quelli grandi occorre d'investire almeno al 4 0[0, considerando il capitale da doversi continuamente anticipare in coltivazioni, raccolte e spese di amministrazione.

Dal momento della formazione del nuovo catasto, in considerazione del bonificamento, fu compilato con una descrizione di rendita basata sopra un criterio assai severo e parificato alle altre parti del granducato, così sparirono i privilegi di esenzione di tasse fino allora goduti. È da notarsi che la perequazione delle imposte colpirà più specialmente tutte quelle colline ove l'industria di modestissimi proprietari ha piantato vigneti ed oliveti e che furono nel primo catasto considerati come terre incolte, ma certamente nessuna parte della Maremma se ne avvantaggerà.

I furti campestri non sono i danni più rilevanti che si ricevono, salvo nelle vicinanze dei paesi ove la demoralizzazione della popolazione è tale da impedire di ottenere il retratto da frutta ed ortaggio, ma i danni rilevantissimi provengono dall'incendio dei boschi prodotto dall'incuria dei carbonai, dal fatto dei pastori i quali vogliono distruggere gli spini, roghi e scope che ingombrano i pascoli, che nel partire mettono a fuoco per trovare al loro ritorno l'erba fresca; da vendette anche per lieve cagione, da proibizione o riserva di caccia, e spesso perchè gli appassionati cacciatori trovano le folte macchie che gl'impediscono di scovare i cignali o le lepri.

Tutti gli anni dal luglio all'ottobre si vedono, or qua, or là, bruciare boschi per grandissime estensioni, se il vento favorisce il dilatarsi delle fiamme. Una siepe di marruca secca incendiata a due o tre chilometri, serve a portare a molta distanza il fuoco nelle macchie.

Non ricordo si sia mai scoperto l'autore di un incendio, certamente le autorità non se ne preoccupano troppo, ma è ben vero che gl'interessati per timore di ripetute vendette non si prestano, quando non impediscono lo zelo della polizia, e si adattano volentieri a considerare il fuoco uno dei guai inerenti alla condizione del paese.

Deve finalmente notarsi che l'operazione di metter fuoco è fatta con tale circospe-

zione da permettere all'autore di trovarsi molti chilometri distante prima che sia avvertito o il fuoco o la fiamma in luoghi disabitati.

I piccoli possidenti dimorano nei paesi, salvo in quelli di peggiore aria, anche nell'estate.

Il gran proprietario, se anche si trattiene nella provincia di Grosseto nell'inverno, dopo le raccolte fino a novembre lascia la Maremma.

Generalmente le tenute sono amministrate da agenti per conto dei proprietari.

Gli affittuari sono in gran minoranza. I contratti si fanno per trattativa privata della durata di dodici anni.

Nel rispondere ai quesiti della onorevole Giunta per l'Inchiesta agraria mi sono creduto in dovere di tenermi alla più scrupolosa esposizione dei fatti, procurando non mi facesse velo nè il personale interesse come uno dei possidenti della provincia, nè il sentito sdegno per lo sterile affarismo che è il carattere dell'ultimo ventennio.

Monarchico senza reticenza, non mi associo a qualunque attentato contro l'attuale forma di governo; respingo quelle teorie politiche le quali tendono, sia pure a lunga scadenza, a distruggere la Monarchia.

Non divido però neppure quei principî economici che sono diretti a fare assorbire dallo Stato la ricchezza nazionale, rendendo la somma delle tasse progressive senza curare il rapporto delle medesime con le rendite e favorendo lo sfrenato dispendio delle provincie e dei comuni, dopo averne aggravati i bilanci senza misura per favorire quello dello Stato.

L'operosità che fa difetto in Italia non può sorgere per opera del governo, ma questo ha il potere di paralizzarla, e perchè ciò non accada occorre riformare il sistema tributario e stabilire una efficace tutela da impedire le disordinate spese dei Comuni e delle Provincie.

I corifei della libertà dei comuni sono coloro i quali con cuore leggiero hanno condotto i medesimi alla rovina, con quanto danno degli amministrati ne apprezzeremo gli effetti per anni ed anni.

Avrei ben volentieri desiderato di poter fare una descrizione più lieta delle condizioni della provincia di Grosseto, ma non era nè onesto, nè opportuno allo scopo di una inchiesta il tacere le vere condizioni attuali della medesima.

LORENZO GROTTANELLI.

ALCUNI CAPITOLI ESTRATTI DA UNA MONOGRAFIA AGRARIA

SULLE PROVINCIE

DI PERUGIA, ANCONA, ASCOLI-PICENO, MACERATA E PESARO

Proprietà fondiaria.

Le svariate e sminuzzate coltivazioni di piante annue e perenni, i piccoli allevamenti del bestiame, richiedono la presenza continua dei coltivatori per ogni tratto di pochi ettari di terreno. Le proprietà pertanto sono più o meno frazionate, nè potrebbe per verun modo essere adottato il sistema della grande coltura. Vi sono ricchi proprietari che hanno fin 100 *predi* o *poderi* o *colonie* di 10 o di 15 ettari nel territorio di pianura, e di 40 o 50 in quello di monte: ve ne sono altri invece fra cui talvolta gli stessi coloni, che ne hanno uno o due soltanto, e perfino un appezzamento o campo senza casa colonica. Come diversificano i poderi in estensione, così subiscono cambiamenti notevolissimi in valore da luogo a luogo. Per indicare i valori estremi dirò che i predi suburbani, in pianura, ed anche in ispeciali posizioni di collina possono avere la richiesta a lire 2000 per ettaro, mentre quelli di monte lontani da centri e da strade vengono offerti a lire 100 per ettaro. Accade che un proprietario abbia diversi predi lontani dal suo domicilio, e fra loro, nello stesso comune, ed anche in comuni separati. Vi sarebbe la tendenza a riconcentrare la proprietà, se la tassa di registro per vendite o permute fosse meno gravosa.

Tanto nelle grandi proprietà come nelle piccole, la coltivazione delle piante e l'allevamento degli animali domestici si fa con lo stesso sistema e non subisce notevoli modificazioni. Sonvi fra grandi proprietari alcuni che riescono ad introdurre qualche speciale riforma od innovazione; ma sono per lo più i mediocri e piccoli possidenti che in proporzione riescono ad ottenere lo stesso prodotto o risultato con spesa minore.

I terreni demaniali si sono venduti e si vendono tuttora in questa regione con sistema di pagamenti frazionati in rate annue; e non già col sistema enfiteutico, e perciò non può farsi il confronto per rilevare quale dei due modi sia il migliore sotto l'aspetto agrario. Ciò che si riconosce dannoso per l'agricoltura si è che tal possesso dei beni rustici resti per molti anni presso il demanio, poichè coloro che l'amministrano non hanno conoscenze agrarie, e se ne avessero non sarebbero forse autorizzati a metterle in pratica. Inoltre l'amministrazione è complicata e costosa, non riesce ad ottenere la sorveglianza padronale, dà i terreni in affitto a gente avida di lucro, e non può fare se non con grandi spese le razionali riparazioni e migliorie. Quindi

tali predi hanno per lo più deteriorato notevolmente, ed i coloni impoveriscono e stentano.

Nelle parti montane ed in particolar modo lungo l'Appennino e nelle principali montagne dei contrafforti, vi sono possedimenti che appartengono ai vicini comuni o villaggi. La maggior parte di questi terreni elevati ed in forte pendio sono a boschi ed a pascoli; e soli per pochi tratti vengono messi a coltura dagli abitanti viciniori. I campi coltivati si conducono per fitti, e sulle rimanenti parti i comunisti hanno il diritto di pascere e legnare, ovvero vengono i pascoli affittati ai mercanti dell'agro romano per condurvi le mandre nella stagione estiva. In tali proprietà senza case e senza strade, si fa un vero sciupio del suolo e delle piante; ed i comuni ed anche i privati ritraggono da quelle un meschino prodotto in confronto di ciò che in eguali circostanze ricavano i liberi proprietari.

Le Congregazioni di carità sono al possesso di molti beni stabili, e nell'Umbria alcune di queste sono proprietarie di 50 ed anche di 100 poderi. L'amministrazione dei quali è tenuta per lo più in modo pessimo per le stesse ragioni dette relativamente ai beni demaniali, e per la noncuranza e per gli abusi degli amministratori e degli affittuari.

La rinumerazione, che tiene luogo di stipendio, accordata ai parroci e cappellani consiste generalmente nell'usufrutto di poderi di proprietà delle parrocchie, o delle chiese beneficiate. La quantità dei terreni che appartiene a tali enti è considerevole, poichè vi sono per ogni comune diverse parrocchie. Non tutti questi beni erano per lo passato male amministrati, anzi quelli di alcuni parroci di campagna erano talvolta presi a modello di buona coltivazione. Però dacchè si trovano i parroci e cappellani sotto l'incubo di una indemaniazione ritenuta vicina, non s'interessano certamente a migliorare o conservare in buono stato le terre ad essi affidate, e la rendita quindi ne diminuisce notevolmente.

Il modo con cui è ripartita la proprietà rurale in tanti predi separati con casa colonica, ciascuno dei quali è condotto da una famiglia agricola che abita continuamente nell'interno di quello, influisce moltissimo a benefizio dell'agricoltura perchè si possano a norma della natura del luogo coltivare piante diverse e trarre utile partito da queste e dalle spontanee. Il colono che è cointeressato sugli utili e sulle perdite assieme al padrone, o che trovasi in pari tempo proprietario e coltivatore dei terreni dove abita, prende amore alla località e agli esseri viventi che produce o che coltiva, e facilmente può spiegare a benefizio della produzione quelle stesse forze naturali e gratuite, le quali talvolta si renderebbero inutili o perniciose. Vivendo poi le famiglie agricole in mezzo ai fenomeni naturali ora in lotta ed ora associate con questi nel produrre e distruggere esseri viventi, alternando continuamente e variando occupazione, trovano nello stesso lavoro il refrigerio del riposo ed anche del divertimento. Non esiste pertanto fra gli operai agricoli quella classe di malcontenti annoiati e stanchi che si rinviene nella vita troppo artificiale dei cittadini. Dalle stesse operazioni agricole derivano spontaneamente quei vincoli di famiglia che servono a educare e mantenere questa nella concordia e nell'amore del lavoro.

Il denaro che s'impiega in acquisti di terreni si rinveste al 5 per 0[0 circa, calcolando il prodotto netto del predio che si compera, in relazione alla suscettibilità di

questo a produrre alla media industria locale, ed avuto riguardo anche alla posizione. Intendiamo per prodotto *netto* la metà del reale prodotto del fondo, diminuita delle spese di manutenzione e delle imposte, e se vi sono, di tutti gli aggravi ipotecari. Da ciò consegue che le casse sussidiarie di credito riescono per lo più dannose, giacchè a quelle è dovuto un fruttato maggiore del 5 per 0[0. Quando i terreni sono vincolati, e due decimi lo sono, da canoni, censi, debiti ipotecari e simili, subiscono deprezzamento maggiore dell'entità del vincolo, calcolato a denaro ed al relativo interesse; perchè gli acquirenti amano di avere proprietà libere tanto più che dagli accennati vincoli ne derivano quasi sempre spese ed incomodi gravi.

La rilevantissima quantità dei beni demaniali posti in vendita ha cagionato un notevole deprezzamento delle proprietà dei privati e difficoltà di rinvenirne il compratore. In conseguenza poi degli acquisti fatti di quei beni, molti proprietari poco attivi e che non possiedono sufficienti cognizioni agrarie, si trovano adesso anche sforniti di capitali occorrenti per le migliorie da introdurre nei predi acquistati. E però a tante altre cause che fanno sorgere impedimenti al progresso agrario debbono attualmente aggiungersi anche queste.

Le società di assicurazione contro i danni degl'incendi, grandini, mortalità del bestiame e simili non possono per questa regione riuscire di grande importanza, mentre pel modo nel quale è ripartita la proprietà e regolata l'industria, si rende difficilissimo l'accertamento dei danni ricevuti. Dovrebbe poi in tale associazione concorrere anche il colono quale mezzadro, ma ciò sarebbe difficile ad ottenersi essendo precaria la sua cointeressanza.

Il nostro catasto formato sul sistema metrico e decimale è abbastanza regolare, ed in media l'estimo di quello corrisponde al terzo del reale valore o poco meno; però in alcune località di pianura, ed in quelle di colle dove sono gli oliveti e talvolta in speciali predi di ogni località, l'estimo relativo è elevatissimo, e può eguagliare perfino ed anche superare il valore reale. Quindi è sentito generalmente il bisogno di una perequazione nella quale si abbia riguardo più alla suscettibilità del suolo a produrre di quello che alla produzione reale per evitare con ciò un danno ai più industriosi ed un vantaggio agli inerti.

Il furto campestre nella nostra regione ha diminuito moltissimo, essendo la pubblica sicurezza migliorata d'assai. Però nemmeno attualmente la proprietà è rispettata abbastanza; nei campi e nei boschi di frequente accadono piccoli furti di frutta, di legne, e di fieni, e abusivamente si fa pascolare il bestiame sul terreno altrui. Nelle parti montane la sottrazione della legna non è considerata come furto e si fa dagli stessi coloni, e la legna rubata si vende pubblicamente nei vicini centri popolati a prezzi così vili da non compensare la fatica di lavorazione e di trasporto. Il danno che deriva all'agricoltura dal furto campestre è assai maggiore del profitto che si possa ricavare dagli oggetti derubati, perchè costituisce in taluni luoghi un principale ostacolo all'allevamento di piante coltivate e da bosco.

Qui mi piace di parlare di un furto campestre non preveduto dal Codice, di natura diversa dall'indicato, e che viene consumato su diverse proprietà non dalla povera gente, ma da ricchi proprietari, e dalle stesse Opere Pie. In questi giorni ne' quali si fanno dimostrazioni popolari per l'Italia irredenta passi anche la mia (1) che tende

al vero risorgimento dell'Italia, senza che questa abbia a correre pericolo di trovarsi alle prese con straniere potenze. Si tenga pur fermo ed inviolato il principio della libera proprietà; non mi ci oppongo: ma voglio che in pari tempo freddamente si consideri se al proprietario non incomba l'obbligo di far fruttare le terre nell'interesse di tutti, perchè a niuno manchino il lavoro ed il pane! L'essere proprietario mi sembra debba significare l'aver professione d'agricoltore se non d'agronomo. Imperocchè se non è permesso esercitare una professione senza aver prima compiuto studî teorici e pratici, e conseguito le necessarie abilitazioni, così non si può permettere che vi siano proprietari, senza che questi sappiano affatto di agronomia, e senza che si sieno esercitati mai nell'agricoltura. Se si è tutti concordi nell'ammettere che non conveniva più il possesso di terreni alle corporazioni religiose: non sarebbe un assurdo il ritenere che convenga che esso resti presso chi non ne sa fare, o non vuole, ciò che occorre perchè le terre diano un giusto frutto? Gli operai agricoli nella nostra regione chiedono il lavoro per diversi mesi dell'anno alla mercede giornaliera di L. 1, e restituiscono all'avveduto proprietario (coll'aumento di produzione) per lo meno L. 1 50 per ciascuna giornata. Ebbene con tutto ciò questi poveri braccianti sono costretti a stare inoperosi, e vivere di stenti assieme alla famiglia in mezzo a quelle stesse proprietà dalle quali potrebbero trarre tante cose necessarie al vivere. Essi sanno fare le strade, e vedono i coloni eseguire i trasporti pesanti sulla treggia o sulla schiena degli asini e dei muli; sanno fare opere murarie, e vedono le case coloniche sostenute coi puntelli. La miseria di costoro non commove nè i proprietari nè chi ha in mano la pubblica cosa, perchè si sa che sono gente di buona pasta e non si uniscono a fare gli scioperi o peggio. Il proprietario di quelle terre poco ne sa, e nulla vede, perchè fu allevato signorilmente; cioè fuori delle impressioni micidiali dell'aria, del sole e del contatto con la gente della gleba! Egli ha pochi figli; ma pure pensa a mandare uno di essi ad uno dei tanti licei; o all'università più prossima per farne un alto impiegato o un pezzo grosso nell'amministrazione della cosa pubblica; pensa a chiudere la figlia in un conservatorio ove le insegnino le lingue o la musica o il disegno perchè fornita di tali doti non le manchi un ricco matrimonio. Ma non pensa mai alle sue terre: lo studio della vergine natura non è studio nobile, conveniente abbastanza pe'suoi rampolli! Le sue gravi occupazioni consistono nel sorvegliare i piccoli ristauri e addobbi del suo palazzo, nel far visite ai magazzini, nel tenere la nota delle minute spese giornaliere, nel leggere i giornali, e nel confortare la moglie, la quale ha molto e di continuo da fare con la sarta e con la modista, e molto da inquietarsi con le donne di servizio. L'idea di affittare i suoi predi gli sorride perchè almeno non combatterà più coi contadini, che chiama canaglia o peggio, ed intanto lo fanno amministratore della Congregazione di Carità, lo chiamano a sedere in consiglio comunale dove vota un prestito da contrarsi per il pubblico ornato interno, o per il nuovo teatro. Se va consigliere provinciale dà il voto perchè si accordi una somma vistosa per sussidiare una università degli studî senza studenti, o per ingrandire il manicomio!!

Le tinte del mio eroe saranno forse un po' cariche: invece di aver dipinto un [illegible] avrò forse malamente disegnato una caricatura: ma quanti nobili proprietari [illegible]he io descrivo potrebbero trovarla a se stessi somigliante? Ve ne son [illegible]ntadini e fra gli stessi possidenti rurali, che potrebbero fornir

materia a un altro schizzo. Nulla sanno di agricoltura, di nulla si occupano. Pretendono che tutto facciano i contadini, e che questi siano trattati come l'asino, il quale è tanto più percosso quanto più porta di peso. Dicono che non fanno coltivazioni perchè non hanno denaro, e che quel po' che raccolgono tutto viene assorbito dalle tasse. Non vogliono ammettere che come le tasse, così hanno aumentato i prezzi delle derrate, e che il modo positivo di fare diminuire le tasse prediali è quello di aumentare e di migliorare le produzioni agricole.

Concludendo non può negarsi che gl'inerti proprietari siano i principali autori del furto campestre; come tali ritengo che in qualche modo dovrebbero essere soggetti al Codice penale! In quella vece i proprietari attivi e capaci non potrebbero essere incoraggiati, premiati? A tale scopo non potrebbe mantenersi un personale governativo di sorveglianza per la coltivazione ed il miglioramento dei predi, forse più utilmente che non quello per la conservazione dei boschi? E questo stesso personale, quando funzionasse meglio che non abbia fatto per lo passato, non potrebbe prestare l'uno e l'altro servizio? Queste le sono idee che forse parranno inapplicabili; e che alla loro applicazione non vi siano difficoltà gravi, io stesso nol saprei affermare. Ma intanto almeno non ci asteniamo tutti, quanti siamo uomini di buona volontà dal raccoglierci pieni di entusiasmo sotto la bandiera del lavoro e di intimar guerra agli inerti, ai parassiti che sono i veri nemici dell'ordine e della quiete sociale.

Relazioni esistenti fra proprietari e coltivatori del suolo.

In questa regione, come nella maggior parte dell'Italia centrale si usa da tempo immemorabile di condurre quasi generalmente le terre col sistema di mezzadria o mezzeria, anzichè con quello dell'affitto o per conto padronale. Tal sistema consiste in un contratto di società col quale il proprietario o padrone per mezzo di una scrittura consegna al colono per un anno agrario il predio, munito di una casa colonica, strade, condotture d'acque, fontanile, piantagioni d'alberi e di tutto il bestiame o di porzione di questo per il lavoro e per le altre produzioni. Scorso l'anno, senza che alcuna delle parti abbia dichiarato di volere la risoluzione del contratto, questo s'intende tacitamente rinnovato. Il padrone paga le tasse inerenti al fondo e a proprie spese con qualche aiuto del colono fa sul podere e sulla casa quei lavori, che servono a mantenere, riparare, riordinare, migliorare, ed innovare. Spetta pure al padrone di pagare le decime prediali parrocchiali; ma è a ritenere che questa tassa mal ripartita e peggio applicata sulle produzioni, debba per legge esser tolta senza recare onta al quinto precetto della chiesa. Il colono mette l'opera sua per le annue lavorazioni di produzione e di manutenzione; tutto o la maggior parte del seme e degli attrezzi rurali. Sono ripartite a metà le spese che annualmente si hanno a fare per tassa comunale sul bestiame, per malattia e morte del medesimo, e per acquisto di foraggio, o d'altro che non produca bastantemente il predio. Si aggiungono aggravi al colono, ovvero alcuni se ne tolgono a norma della suscettibilità parziale a produrre del relativo predio, delle consuetudini locali ed anche della discrezione del proprietario. Il prodotto annuo che si ricava tanto dalle piante, come dal bestiame, si divide a metà

fra i due contraenti, salve alcune eccezioni che talvolta hanno luogo. A garanzia di un tale contratto, il colono impegna i pochi capitali riferibili al suo mestiere; e nella Marca marittima all'entrare nel predio il nuovo colono paga le maggesi dovute al vecchio conduttore nelle mani del padrone. Per *maggesi* qui s'intendono le lavorazioni preparatorie fatte sul suolo per la nuova seminagione del grano; e tali lavori si fanno dal colono che parte, per quello che subentra. Il nuovo colono sborsa l'importo delle maggesi al padrone e questi dopo aver pareggiato il suo avere dà il resto al colono che parte. Il contratto di mezzadria deve per legge essere disdetto nel mese di marzo perchè abbia fine in quello di ottobre dello stesso anno. I buoni proprietari però avvisano il colono circa un anno prima che questi debba partire dal predio. Vero è che nel centro della Marca marittima vi sono state riunioni di agronomi e di proprietari per istudiare se convenga meglio intimare la disdetta ai primi di novembre dopo la semina del grano, perchè abbia effetto dopo cinque mesi. Ma questa proposta a me sembra poco umanitaria, ed inspirata ad una diffidenza nè ragionevole nè utile.

Il contratto bilaterale di mezzadria è di sua natura fondato sulla reciproca stima; ed ogni clausola di quello che manifesti la diffidenza, arreca più danno che vantaggio allo stesso padrone. La dignità e l'interesse di questo richiedono che egli si studi di migliorare moralmente e civilmente il suo socio colono senza far mostra di disistimarlo se non avendo la prova manifesta della sua cattiva condotta; e quando ei giunge a possedere questa prova deve licenziarlo. Credo pertanto di dover aggiungere che gli articoli della scrittura a stampa che comunemente si adotta, stabiliti a remora dell'immoralità del colono dovrebbero essere cancellati; non credo poi giusto che si faccia menzione dei soli doveri del contadino e dei soli diritti del padrone, senza parlare ancora dei doveri del secondo e dei diritti del primo.

Non sono molti i privati che affittano i loro terreni a trattative private, ma spesso all'asta pubblica gli Enti morali, il Demanio e le Congregazioni di carità. La classe degl'imprenditori affittuari che fornita di relative cognizioni e ingenti capitali si mette in simili imprese, abbandonando il proprio domicilio per stabilirsi nell'azienda, non esiste in questa regione come nell'Alta Italia. Sono invece gli stessi proprietari, ed altri individui che esercitando già una professione diversa, per avidità di guadagno, prendono terreni in affitto, a tempo limitato a pochi anni, per darli a colonia col sistema consueto; e talvolta è lo stesso colono che addiviene affittuario del predio che conduce. Un tal sistema mentre non fa cambiare quello di mezzadria non partorisce alcun buon frutto, anzi nella maggior parte dei casi riesce dannoso ed aumenta la miseria dei coloni.

Il sistema di coltivare le terre per conto padronale è pochissimo in uso perchè la maggior parte dei proprietari e grandi e piccoli amano la vita cittadina e poco hanno predisposto con l'educazione le facoltà fisiche ed intellettuali per dirigere, eseguire o fare eseguire in dettaglio i lavori campestri. Solo il possidente di campagna riesce, e non sempre, ad ottenere buoni risultati se manda in proprio conto i terreni che tiene in vicinanza della casa di abitazione. È talvolta conveniente il condurre per conto padronale i boschi cedui, le vigne e gli oliveti, e per questi ultimi se ne hanno parecchi esempi nell'Umbria. Tutte le volte però che i proprietari di più poderi hanno

voluto licenziare i coloni per mandare i terreni a proprio conto, hanno fatto pessima prova, ed hanno finito col tornare al sistema primitivo. Il quale, oltre al dare il personale d'ogni età e d'ogni sesso, ed il bestiame grosso e minuto sul luogo, senza dovervi tenere continuamente un personale di sorveglianza e direzione; arreca il vantaggio che nulla va perduto delle erbe che debbono svellersi nei campi, e di tutto ciò che è rifiuto di campi e di animali.

La mezzadria si rende necessaria in questa parte d'Italia, dove la varietà delle piante annue e perenni che si coltivano, la volubilità del clima, il continuo variare di esposizione, e la qualità meccanica del terreno, la esigono. Un tal sistema che presenta moltissimi vantaggi, fra i quali quello di associare nell'impresa l'operaio al capitalista, ha però diversi inconvenienti. Il maggiore fra questi si è che in tal contratto di società i capitali ed i prodotti che ne derivano sono affidati all'operaio anzichè all'imprenditore come accade nelle altre industrie. Si ritiene quindi che il colono approfitti di una parte della quota che spetterebbe al padrone. Un secondo non lieve inconveniente si è che il colono, il quale a norma del contratto può essere rimosso dal predio da un anno all'altro, non sempre si presta a conservare, e molto meno è disposto a migliorare la produttività del terreno che conduce. Tende invece talvolta a sfruttare il suolo e le piante perenni di quello. Per gli accennati difetti del sistema e per altri che dipendono ora dall'uno ora dall'altro socio, ne deriva che padrone e colono non sempre vanno fra loro d'accordo, e quindi non collimano come due forze componenti per ottenere la maggior risultante della produzione. Va per altro a sparire ogni disaccordo e nascono le buone relazioni fra i contraenti quando i proprietari sono attivi e capaci. Abbiamo in questa regione ed in particolar modo nella Marca marittima non pochi esempi di padroni, i quali dotati di sapere e di tenace volere sono riusciti ad introdurre nei loro predi migliorie ed innovazioni, vincendo ostacoli ed opposizioni negli stessi coloni, e spendendo a pro del proficuo lavoro notevoli capitali. Questi, veramente benemeriti della patria, sono riesciti ad ottenere non solo un maggiore prodotto per loro stessi e per altri; ma puranco a migliorare notevolmente le condizioni fisiche, intellettuali, morali, economiche ed anche igieniche di tutto il personale subalterno. Mentre poi l'esempio di questi fa poco buona impressione negli altri proprietari, l'ottiene favorevolissima ed incancellabile nei coloni e nelle altre classi di operai. Sono però troppo frequenti i cattivi esempi di proprietari incapaci ed inerti che pochissimo o nulla fanno sui loro terreni. Le pessime conseguenze che da ciò derivano si riscontrano non solo nei predi, e case e bestiami loro, ma perfino nelle persone che da questi dipendono. Pur tuttavia sono i primi ad incolpare altrui delle mancanze proprie, ed enumerare ed ingigantire ogni difetto dei coloni; e levano continui lamenti per le troppo gravose tasse prediali ed altre. Lungi costoro dal riconoscere i propri difetti, ed incapaci ad imprendere lavori e riforme, accusano la mancanza di mezzi pecuniari ed intanto consumano le ricchezze in altri usi, e non approfittano del credito, o non alienano uno stabile per migliorarne altri; anzi fanno acquisto d'altre proprietà in luogo di ridurre quelle della trasandata loro possidenza.

Nel tenere la contabilità non si usa un sistema comune fra i proprietari se non nelle grandi amministrazioni ed in quelle di enti morali. I libri che di necessità devono tenersi dal padrone sono molto semplici, quando egli non abbia a rendere conto ad

altri cointeressati oltre il colono. Basta che si segnino in quadri sinottici il dare e l'avere dei coloni, i valori di vendita e di compre del bestiame e poche altre partite. Nel preordinare e nell'eseguire i lavori, il proprietario avveduto presceglie di occupare maggior tempo nel cercar di ottenere il più col meno e risparmiare in ciò che è riferibile all'impresa, anzichè nel fare i progetti tecnici e di dettaglio. Poche volte e in giorni festivi va il capo della famiglia colonica a fare i conti col padrone, e non occorre che vada molto spesso il proprietario o suo fattore a verificare sul predio l'operato del colono. Un luogo di ritrovo comune dei proprietari, fattori, e coloni, è quello delle fiere e dei mercati settimanali.

Le fiere del bestiame sono troppo frequenti con danno della stessa agricoltura per il tempo che si perde in quelle giornate dalle persone e dal bestiame da lavoro. Il bestiame poi condensato nel campo della fiera per le stagioni estive soffre più delle persone per il forte calore e per la cattiva respirazione. Eppure una ambizione male intesa presso i centri comunali, e presso i padroni, fattori e coloni; una tendenza al bagarinismo, ed ai lucri ideali anzichè reali che eccita i venditori ed i compratori; un pretesto che dà ai poco amanti di lavoro la scusa di dover andare alle fiere, sono i motivi perchè di queste se ne facciano oltre il bisogno, e se ne aumenti il numero e la frequenza.

Oltre la classe dei coloni si ha pure numerosa nella nostra regione quella degli operai agricoli o giornalieri. Questi vanno al lavoro o dai contadini o dai proprietari o dove sono opere stradali e simili mediante una mercede giornaliera che in media corrisponde per quelli più adatti al lavoro ad una lira per giornata. Quantunque oltre i giorni festivi ne perdano altri parecchi nell'anno per mancanza di lavoro e per le cattive stagioni, nonostante questa povera gente riesce a poter soddisfare ai bisogni della vita se non nell'istesso modo come i coloni, con differenze non molto rimarchevoli. Ciò prova come i contadini, eminentemente produttori, siano poco consumatori. La classe dei braccianti non ha sufficienti occupazioni per sei mesi dell'anno, cioè dall'ottobre al maggio, ed in tale stagione conduce una vita stentata, una parte emigra ed alcuno si dà anche al furto. È cosa veramente dolorosa il vedere che i proprietari non approfittino abbastanza di questo capitale giacente, che talvolta può addivenire dannoso, di forza umana. Quei possidenti che ne fanno trarre partito per i movimenti di terra, sono considerati dagli operai quali benefattori, e come tali vengono rispettati a preferenza d'ogni altro, non solo nella persona ma nelle stesse loro proprietà. Questa è la classe agricola che più dei coloni mena lamenti contro i proprietari che non danno lavoro sulle loro terre, e contro i comuni che, secondo essa, fanno sciupio di denaro in luogo di spenderlo per opere stradali.

Quantunque dopo il riordinamento politico gli aggravi governativi, comunali ed anche padronali siano aumentati per i coloni, null'ostante la condizione finanziaria di questi non ha deteriorato, anzi va lentamente migliorando, perchè per molti dei loro prodotti il prezzo è salito in proporzioni maggiori, si è facilitato lo smercio, ed è aumentata e migliorata l'industria agricola. A ciò devesi aggiungere che le tasse prediali accresciute percuotono per intero il proprietario e questo non prende la rivalsa sui coloni, mentre si accorge che dal benessere del contadino deriva notevole vantaggio anche a lui.

Delle condizioni fisiche, morali, intellettuali ed economiche dei lavoratori della terra.

Si è detto altrove che nelle Marche e nell'Umbria la popolazione agricola forma circa cinque decimi della popolazione, però di questi, quattro decimi soltanto rappresentano i coloni, cioè quelli che mediante il contratto di mezzadria conducono i predi. L'altro quinto è costituito di braccianti giornalieri, i quali hanno le loro meschine dimore nei villaggi e nelle borgate, ed anche nelle parti più neglette dei paesi. Tali operai che derivano dalla classe istessa dei coloni e che sono per lo più il rifiuto di questa, vivono non solo della mercede giornaliera di cui fu detto altrove, ma tengono alcuni capi di minuto ed anche di grosso bestiame, mettono per proprio conto le fave e fanno qualche altra piccola coltivazione sui terreni altrui. Molti emigrano nell'inverno nell'Agro romano ed altri si danno all'accattonaggio ed al furto campestre, specialmente quando sono sprovvisti di lavoro. Non occorre tenere separatamente discorso delle condizioni speciali di una tal classe, essendo queste consimili e gradualmente peggiori di quelle dei coloni dei quali passo a ragionare.

Le famiglie coloniche sono formate dai più prossimi parenti, coll'aggiunta talvolta a seconda del bisogno di qualche persona estranea, chiamata mediante mercede ad anno od a mensile servizio. Il numero degli individui in ciascun predio è proporzionato all'ampiezza della colonia o della coltivazione più o meno intensiva della medesima. Talchè vi sono famiglie di soli quattro o cinque individui come ve ne sono di 20 e perfino di 30 e 40. In ogni casa regna per lo più la pace ed il buon accordo sotto la direzione del capo di famiglia detto *capoccia* e della *capoccia* o massaia. Spetta in particolar modo al capoccia la direzione dell'azienda ed il corrispondere col padrone o suoi addetti; spetta alla capoccia l'amministrazione interna della casa. Spetta poi gradualmente ad ogni individuo della famiglia, compresi i vecchi ed i fanciulli, di cooperare e di assumere fra le tante quella operazione per la quale ciascuno è più adatto. Facilmente peraltro possono le attribuzioni passare dall'uno all'altro individuo e quando vi sono faccende che non ammettono dilazione si uniscono tutti al disimpegno di quelle, togliendo perfino qualche ora al sonno, ed occupando nell'estate una buona parte dei giorni festivi, per l'allevamento dei bachi da seta e degli animali domestici, per ripulire i grani dalle cattive erbe, e per la mietenda. Il capo della famiglia colonica si porta sovente e per lo più nei dì festivi a trovare il padrone, o chi ne fa le veci, per avere sussidi, per intendersi sui lavori e per ricevere ordinazioni. Alla fine dell'anno agrario si fanno dai diligenti padroni i conti definitivi ed è per lo più il colono che resta in debito e talvolta senza speranza nel padrone di poterlo pareggiare in seguito. Peraltro ogni proprietario che s'interessa a bonificare i suoi predi ed in pari tempo a migliorare le condizioni delle relative famiglie, mentre viene ad avere maggiori prodotti, la finisce col far bene il pareggio in fine d'anno ed anche col dover esso pagare ai coloni qualche somma. Quei contadini che aumentano i loro debiti non potendo più ricorrere al padrone si affidano agli usurai, di cui non è scarso il numero, e con tal modo in pochi anni vanno in

rovina. Cessano allora dall'essere coloni e addivengono braccianti giornalieri, e vanno sovente ad aumentare il numero degli accattoni ed anche dei carcerati.

Il proprietario o chi ne fa le veci va in alcuni giorni feriali ad ispezionare i predi per progettare ed eseguire lavori padronali, per sorvegliare l'allevamento e la custodia delle piante e degli animali, e la preparazione del concime, ed in particolar modo per dividere le derrate. Vi hanno poi bravi proprietari, i quali mentre introducono riforme e migliorie sulle loro terre, sorvegliano ancora e prendono interessamento al buon andamento interno delle famiglie agricole, e questi riescono ad ottenere ottimi risultati. Di mano in mano che la civiltà progredisce, la vediamo aprirsi una via anche in mezzo alla classe agricola; ed aumentando in questa i bisogni, aumentano i mezzi per soddisfarli; crescono i contatti, diminuiscono gli urti e gli attriti con le altre classi sociali. Nondimeno la classe dei coloni è considerata ancora inferiore ad ogni altra, e solo viene apprezzata da coloro che con amore si occupano dell'agricoltura e per capacità soprastanno agli altri.

I cibi dei coloni sono generalmente, se non di scarso volume, di poca sostanza, nutritiva. Il pane vien fatto senza sale, con poco frumento, molto granturco, fava ed altre leguminose: e talvolta vi si aggiungono perfino le ghiande. Non sempre la farina è sufficiente a far pane e vi suppliscono le focacce mal cotte sulla tegghia o *pandro*, ovvero su apposita pietra, la polenta e le erbe mal condite e talvolta perfino mal salate. Le carni per lo più di capra o di pecora sono riservate pei di solenni o dedicati ad intensivi lavori; il *picciolo* o vinello ricavato dalle vinaccie o da acqua con poco aceto, e l'acqua pura sono le giornaliere bevande, se togli i giorni delle maggiori lavorazioni estive. In media la metà di un maiale salato, ed altrettanto in peso d'olio di oliva, somministra il condito ad una famiglia per tutto l'anno. Erbe, frutti, patate, fagioletti, fave fresche ed altre civaie, pomidoro, zucche, peperoni, cocomeri, aglio, cipolla ed altri prodotti dei campi e degli orti, immaturi e di poco valore, sono il complemento dei cibi del contadino. Fra i coloni chi è meno fornito di provviste alimentari fa più abuso del vino e dei cibi quando gli si offre una propizia occasione.

È opinione pressochè generale, che la classe dei coloni cominci a darsi al lusso, perchè si veggono contadini e contadine andar nei paesi e nelle città con vestiari comprati al negozio, e non con quelli fatti nelle proprie case e coi prodotti della propria industria. Ma chi riflette che tal miglioramento di vestiario è una conseguenza del progresso industriale e commerciale, riconosce nell'apparente lusso dei coloni una vera economia. Aggiungi inoltre, che quei contadini d'ambo i sessi i quali amano la nettezza ed ambiscono ad un vestiario distinto, sono anche i più premurosi e capaci ad aumentare e migliorare i loro prodotti. Essi però non accettano mai le mode incomode nemmeno per farne pompa nei dì solenni; e riducono al minimo il vestiario quando sono al lavoro, fino ad andare scalzi e senza giacca per molta parte dell'anno e ricoprirsi e ripararsi appena per quanto è richiesto dal pudore e dal clima.

Quantunque le case per la maggior parte sieno in cattive condizioni e riparino assai male nell'inverno dal freddo, pure non vi sono ricoveri avventizi, e le famiglie coloniche non hanno in uso di scostarsi dalla cucina per andare a passar nelle stalle le lunghe serate d'inverno. E l'aria delle stalle sarebbe perniciosissima poichè è scarsa ed umida per lo stesso bestiame.

Poco si sente in questa regione il bisogno di aumentare nell'inverno le industrie casalinghe; non essendo molte le giornate tolte al lavoro dal cattivo tempo e dalle nevi, nè per un periodo continuato, e anco perchè la emigrazione temporanea nell'Agro romano è notevolissima in quella stagione. Oltre a ciò per gli uomini non manca mai qualche occupazione nelle stalle, ove si tritano i foraggi, nelle concimaie, nella cantina, nel magazzino, nei terreni sodi e nei boschi. Si riparano gli attrezzi rurali, si segano legni e si fanno alcune rustiche mobilie per l'uso domestico. I giovanetti vanno alle scuole serali se la distanza della scuola dalla casa, o l'intemperie non lo impediscono. I bifolchi vanno coi buoi a trasportare legna, pietra ed altre materie. Le donne si danno maggiormente al filare, al tessere, al rammendare e far di maglia, e le giovani apprendono per tempo, che il loro non scarso corredo per quando vanno a marito, dev'essere per la maggior parte filato, tessuto e cucito dalle loro mani.

La dote (poichè qui cade in acconcio di parlarne) viene data alle donne principalmente in biancheria, vestiti ed oggetti d'oro: ragguagliata a denaro giunge a 500 e perfino a 1000 lire, fatta eccezione di alcune località montane. La biancheria presso i coloni è sempre in maggior quantità che presso gli altri operai.

Dalle cose dette risulta che non occorrerebbe introdurre per l'inverno altre occupazioni oltre le consuete quando s'interessassero i proprietari a dare lavori per piantagioni, per viabilità e condutture d'acque ed anche quando i comuni scegliessero questa stagione per fare opere stradali, e tenessero scuole serali.

I molini hanno tutti per forza motrice quella dell'acqua, se se ne eccettuano alcuni presso i maggiori centri, i quali all'epoca delle secche estive od autunnali vengono sussidiati dalla forza del vapore.

La media della vita dei contadini corrisponde con quella delle altre classi; però si accingono essi più presto al lavoro proficuo nella fanciullezza e cessano più tardi nell'età senile. Sono molto prolifici e senza molti figli illegittimi, ed è ristretto il numero di quelli che passano la vita senza maritarsi. Le donne si maritano ai vent'anni circa e gli uomini ai venticinque; il servizio militare fa però ritardare pegli uomini di qualche anno il matrimonio. Le madri si hanno poche cure nel puerperio, ma il cattivo nutrimento, le perniciose esalazioni, il riprendere troppo presto i consueti lavori, fanno perdere a non poche di esse la salute, e talvolta anche la vita. Le madri allattano i loro figli fino ai 15 ed anche fino ai 20 e più mesi colla speranza di non ritornar gravide, nuovo modo di osservare i precetti di Malthus; e per questo medesimo motivo e per il bisogno di lucro, prendono ad allattare i bambini dei brefotrofi o di privati cittadini.

Quantunque non venga meno presso queste balie il sentimento di maternità anche per i figli altrui; pure la miseria, il bisogno di sostenere fatiche, la poca nettezza, il lasciare i bamboli troppo a lungo nel letto, ovvero presso il camino, il latte scarso e poco nutriente e perfino di donna gravida, sono tutte cause che danno luogo a malattie ed anche alla mortalità dei fanciulli. La metà dei quali circa muore prima d'aver compito i sette anni; ed a tanta strage d'innocenti facilmente si rassegnano gli ste[illegible] genitori, e passano a farne altri, pensando che hanno dei figli fra gli angeli a pre[illegible] per loro.

Frequenti sono le febbri palustri nell'Umbria e nella Marca montana: no[illegible]

si sviluppano in alcuni luoghi delle medesime, quanto vi sono importate dall'Agro romano. I casi di pellagra sono rari, quantunque non sembra che manchino le cause a produrla; sono invece frequenti le tifoidee, le dissenterie, pleuro pneumoniti, le affezioni reumatiche. Nella Marca marittima si hanno parecchi casi di supporazioni ai piedi per l'uso di andare scalzi nei forti calori estivi. La tosse convulsa uccide non pochi fanciulli dei coloni, i quali nei primi mesi di età hanno abbondanza di umori e poco sviluppo polmonare; al che forse non contribuisce poco il già deplorato costume di lasciare a lungo nell'umida cucina e sotto la canna del cammino, i piccoli fanciulli.

Il servizio medico-chirurgico fatto per condotte, pesa gravemente sul bilancio di ciascun comune; pur nondimeno per la notevole distanza delle case coloniche dal centro comunale, per le pessime strade, e talvolta per la noncuranza dei coloni ed anche degli stessi ufficiali sanitari, un tal servizio nella campagna ed in particolare nelle parti montane, non è bene adempiuto. Ed accade talvolta che i ragazzi non sono vaccinati non solo, ma che non giungano mai o troppo tardi, il medico o le medicine.

Pochi sono gli ospedali nei comuni rurali e quando vi sono, difficilmente vi si accettano i contadini; i quali poi sentono la ripugnanza di entrarvi. Le Società di mutuo soccorso e somiglianti istituti di previdenza e di beneficenza sono di pochissimo giovamento pei contadini: che se ricorrono talvolta per prestiti alle casse di risparmio, vi vengono per lo più spinti dal loro padrone che li garantisce, desiderando di conservare il pareggio nei conti colonici.

Pressochè tutti i contadini prima del cambiamento politico erano analfabeti, e se appena la centesima parte sapeva leggere e scrivere, ne traeva da ciò poco profitto, e ne usava al più per leggere libri di devozione, il lunario, e qualche altro antico almanacco adatto ad aumentare i pregiudizi e le superstizioni. Però la presente gioventù agricola, dall'amor proprio, dagli stessi genitori e d'altri confortata, sente abbastanza il bisogno d'istruirsi, e specialmente di saper leggere, scrivere e far conti. E quindi non bada a sacrifici per andare alle scuole serali stabilite dalla maggior parte dei comuni. Anche i fanciulli e le fanciulle sono mandate di buon grado alla scuola purchè questa sia aperta una sola volta al giorno nella stagione delle minori faccende, nè sia troppo lontana dalle abitazioni. Apprendono anche a leggere e scrivere pressochè tutti quelli che si trovano al militare servizio: null'ostante però il numero degli analfabeti è ancora grandissimo cioè circa $^9/_{10}$. La distanza di più chilometri che separa dai centri le case coloniche, la contrarietà dei parroci di campagna, i quali sono sparsi ovunque, la poca abilità e premura di alcuni maestri e maestre, la mancanza o scarsità di maestri ambulanti, sono le principali cause che impediscono il diffondersi dell'istruzione nelle campagne, e molte di esse si potrebbero rimuovere senza grande fatica.

I campagnoli amano vivamente il paese nativo, amano gli stessi monti, i colli, le valli, le piante, gli animali in mezzo ai quali hanno passata la prima età. Sono quindi pochissimi quelli che emigrano in lontane contrade, pochissimi quelli che vogliono proseguire il militare servizio oltre il tempo stabilito obbligatoriamente dalla legge. È per essi cosa dolorosissima l'abbandonare un podere per condursi in un altro, specialmente se questo è lontano dal primo. Ma un tal caso non è tanto frequente e vi sono famiglie che abitano da 40, 50 ed anche 100 anni nello stesso predio.

Pochi e di tenue spesa sono i divertimenti abituali dei contadini. Nell'andare alle fiere ed ai mercati, ed in particolar modo alle funzioni religiose trovano essi un riposo ed anche un divertimento. Il dì di festa è giorno sacro anche all'amore, e i giovani che lo sanno, non se lo lasciano fuggire, senza avere almeno lanciato un'occhiata alla lor *favorita,* così la chiamano in qualche luogo, sulla porta o sulla piazzetta della chiesa. Alcuni vanno a caccia col fucile, s'intende senza patente, ed altri nelle parti montane coi lacci. La caccia col fucile sarebbe molto utile ai figli dei proprietari, e come un esercizio ginnastico e più ancora per abituare l'occhio alla campagna, per imparare a conoscerne gli abitanti e le loro costumanze: ma la legge che regola i permessi è troppo fiscale, e quindi o costringe a contravvenirvi, o toglie ai padri questo mezzo di far divertire utilmente i loro figliuoli. Con un violino, con un organetto od anche un tamburello fanno una festa da ballo in cucina o sopra un'aia. I cantanti e ballerini che vuotano le tasche nei teatri delle città non sono per i coloni, mentre questi vanno solo al teatro nei paesi quando lo spettacolo è dato per pochi centesimi, e si trattengono sulle piazze intorno ai saltimbanchi. e ai ciarlatani. I canti si fanno in chiesa, nelle processioni e nei campi; quando anche sudano sotto la sferza del sole, sanno alleggerire col canto le loro fatiche.

I coloni sono tenaci, e dirò anche ostinati, nel ritenere le tradizionali usanze, ed in particolar modo quelle del proprio mestiere; quindi hanno ripugnanza ad accettare le innovazioni e le riforme agrarie. Veramente essi hanno poca stima dei proprietari per ciò che riguarda le loro cognizioni agricole, e per lo più hanno in ciò ragione. Se però vi sono padroni riformatori sicuri del fatto loro, questi vincono sempre tali ostacoli, e riescono ad essere stimati, coadiuvati ed imitati più dai contadini che dagli altri proprietari.

I coloni si uniformano a tutti i precetti e riti della Chiesa cattolica, sono abbastanza tolleranti se altri non ci si adattano, ed hanno sentimenti religiosi e morali, ma uniscono troppo spesso a questi, superstizioni e pregiudizi. Le loro virtù e buone qualità non sempre resistono alla prova, anzi facilmente si lasciano piegare dalla miseria, dai furfanti e dalle passioni che hanno comuni con gli altri uomini. È ben vero però che a nessun'altra classe sociale si affiderebbero le proprietà ed i fruttati di queste come si fa al colono. È ancora da notare che quando i proprietari vogliono una persona affezionata e fida per il loro servizio preferiscono di prenderla fra le persone agricole; quantunque dicano essi, o lascino dire agli altri impunemente, che i contadini sono tutti ladri! È nell'uso comune, non esclusi gli operai non agricoli, di dire male dei contadini; però chi osserva come i campagnoli rendano un grande servizio alla classe cittadina anche nell'allattamento ed allevamento dei fanciulli, con quante cure e lavori essi producano carne, latte, grano, vino, polli e tanti altri generi, mentre mangiano formentone e biade, bevono acqua e vanno scalzi, si persuade facilmente che fra tutte le classi sociali quella dei coloni è la meno consumatrice e la più produttrice. Ciò che già abbiamo più volte ripetuto. Chi s'intende di cose agrarie e sa trattare coi coloni, riesce a fare con essi piacevoli e sensate conversazioni; riscontra però in quelli dell'Umbria un contegno più sostenuto, forse acquistato nell'Agro romano, che ha talvolta l'apparenza di noncuranza e di superbia. La lingua italiana è intesa bene in tutta la regione, e si parla un dialetto che molto si avvicina alla lingua, specialmente nell'Umbria e nella Marca montana e centrale.

Della viabilità e condottura di acque nella regione delle Marche e dell'Umbria.

A me sembra che i principali miglioramenti di facile ed immediata applicazione siano quelli che tendono a modificare e migliorare il suolo allo scopo di ottenere maggiori produzioni, e di agevolare il commercio delle medesime; e che da tale riforma debba in questa regione incominciarsi il nuovo edifizio del progresso agrario come un fabbricato qualunque s'incomincia dalle fondamenta. Mentre il suolo rappresenta il misterioso laboratorio degli agenti naturali ed artificiali; è pur questo la macchina principale che converte le materie prime in esseri perfezionati e viventi. Però questa macchina-suolo, che dalle stesse forze naturali venne fabbricata e perfezionata con successive spontanee vegetazioni, sviluppi, distruzioni e mortalità di piante e di animali, è stata in gran parte alterata o guasta dall'irrazionale coltivazione.

Se in niuna industria è tollerabile che la macchina modificatrice della materia ne consumi la metà nel trasformarla; così non deve ammettersi che ciò accada in agricoltura. È necessario pertanto che si facciano due grandi operazioni: cioè quella di restituire al terreno la sua potenza a produrre; e l'altra di obbligare il terreno a convertire in piante coltivate quello che gli si dà.

Restituire al suolo il necessario ingrasso col mezzo degli agenti naturali ed artificiali è cosa facile e poco costosa, quando, come si disse altrove, si formino senza concimazione i prati artificiali di lupinelle o sulle, o di altre piante nelle terre stanche; e si approfitti dei foraggi per avere concimi in abbondanza da darsi alle terre migliori.

In tal modo i cattivi campi migliorano per sè stessi, e fanno migliorare i buoni. Chi poi non ritiene sufficiente questo portentoso rimedio, coltivi altre piante da foraggio, con concimazione o senza, e faccia anche i sovesci di fave o di altre leguminose. Per quanto però un tale espediente non giovi solo chimicamente al suolo, ma eziandio meccanicamente, e dia luogo alla maggior filtrazione delle acque, nonostante potrebbe riuscire infruttuoso quando in precedenza il suolo medesimo non fosse stato sistemato in quel modo che ora ci proveremo di descrivere.

La prima idea che ci si offre spontanea alla mente si è questa: che per sistemar bene il suolo di un predio occorre di metterlo a *terrazze*. Ciò è pur vero; ma si appiglierebbe a mal partito colui il quale per vaste superficî di poco valore volesse adottare lo stesso sistema che per speciali coltivazioni intensive si vede applicato in diverse parti d'Italia. Se si analizza la spesa di costruzione per le indicate terrazze, questa applicata nella regione sarebbe molto superiore all'importo della intera superficie da ridursi. Inoltre con tale sistemazione conviene rinunziare alla forza muscolare dei buoi tanto per le lavorazioni, come per i trasporti; ed è da riflettere che i grandi movimenti di terra fatti a notevole profondità, possono rendere sterile lo strato superiore, e non adatto per alcuni anni alla vegetazione. In queste parti occorre un metodo speciale ed economico, dal quale si possa ottenere in pari tempo la maggior filtrazione delle acque senza ristagni e senza dilavamenti, ed anche la facilitazione di eseguire i lavori agrari ed i trasporti col mezzo dei buoi.

Non mi è facile di descrivere in breve il sistema da doversi adottare; ma non so trattenermi dal farlo perchè dei buoni risultati sono stato assicurato non solo dalle

teorie, ma da una lunghissima ed assidua pratica; è perchè principalmente con tale mezzo sono riescito ad ottenere dai predî in grave pendio un prodotto netto doppio, con spesa relativamente lieve. Forse non riescirò a spiegar tutto chiaramente, come pure desidererei, ma qui mi piace di dichiarare che sono pronto a fornire altri schiarimenti a chi me ne volesse richiedere e a rispondere a qualsiasi difficoltà che in proposito si volesse muovermi.

Immagino un predio, notevolmente inclinato, esso deve avere alcune strade, che chiamerò *direttrici*, le quali, comunicando colla casa colonica, scendano dall'alto al basso del podere seguendo or più or meno la direzione della massima pendenza, che chiameremo verticale. Inoltre ogni colonia abbisogna in tempi speciali di molte linee stradali precarie per il transito nel senso della minima pendenza che diremo orizzontale. Mentre poi la direttrice segue la direzione verticale, conviene che essa sia due o tre volte più lunga della linea del massimo pendio, perchè possa avere quella regolare inclinazione che necessita per i trasporti col biroccio. S'immagini per tanto e si faccia ripiegare e prolungare questa a destra ed a sinistra per modo che la cunetta, o le cunette laterali, servano a condurre le acque superflue verso i fossi principali, verso le solide prominenze del terreno, e verso le balze pietrose per stralciare e distrarre le acque ed impedire più che si possano i danni delle medesime. Si dipartano quindi dai due lati della direttrice, e nel senso orizzontale, le piccole stradelle o cunette in numero più o meno grande a norma della maggiore o minore pendenza; e queste conducano le acque in leggiera inclinazione verso la stessa direttrice o verso altre, o verso i confini o nei fossi che rimangono costanti, od in altre parti, dove le acque facciano colmate od arrechino i minori danni possibili.

Se la pendenza del terreno è del 25 per cento, si potrà tenere da cunetta a cunetta la distanza di metri 25 circa; e per quante unità diminuisce la pendenza, di altrettanti metri si aumenti all'incirca la distanza indicata e viceversa.

Diminuisce la pendenza della stradella, ovvero si fa più dolce la sezione trasversale di questa dove si vogliono le piccole colmate; e ciò accade spontaneamente in tutti gli avvallamenti che si incontrano attraversando i campi nel senso orizzontale.

Con la formazione delle cunette si viene a fare l'impianto dei ciglioni, e questi si sollevano continuamente per loro stessi, perchè l'annuo lavoro tende ad abbassare il piede e ad innalzare il ciglio. Ogni ciglione va coprendosi di erbe spontanee, o meglio seminate, per dare un buon foraggio. Aumenta poi maggiormente la greppata quando sul ripiano di questa si fa una piantagione a filare.

Lungo il ripiano, ridotto in minor pendio ed in maggior profondità di suolo, non solo è agevolata la filtrazione delle acque che vi cadono, ma vi penetra ancora una porzione di quella che scorre per la cunetta superiore. Che se per questo rimanesse qualche ristagno d'acqua o d'acquastrino, non resterebbe a fare se non la brevissima fognatura fino alla cunetta sottostante. Se poi porzione della pioggia scorresse lungo il ripiano, questa non potendosi in gran copia accumulare, andrebbe ad irrigare e portare ingrassi alle erbe della greppata senza corroderla.

Le stradelle, mentre servono a regolare le acque correnti e stagnanti, vengono per la massima parte assoggettate alla coltivazione, ed hanno il passaggio col carro quando sono tolte le biade. Se queste fossero fatte a fossetto, non potrebbero essere lavorate

coll'aratro, e si formerebbe un altro ciglione imbarazzante fra il fossetto di guardia e sottoposto ripiano.

Se vuolsi fare scomparire un fosso dall'interno di un predio, si fa la deviazione in alto, e si attraversa questo in più punti con le cunette; le quali servono anche a colmare le depressioni lasciate dal fosso.

Se lungo le colonie vi sono viti a filari od altre piante nel senso orizzontale, in allora le cunette vanno per lo più parallele a queste, e poche volte accade di doverle svellere. Se però le piantagioni sono fatte nel senso verticale, in allora conviene troncarle con le stradelle senza alcun riguardo.

Sarebbe talvolta utilissimo, specialmente per le vaste pendici montane, di prolungare le cunette da una ad altra proprietà fino a condurle a fare lo scarico delle acque sopra una balza pietrosa, o nel fosso principale; però, in questo caso e in altri consimili, dovrebbe il proprietario, che è disposto a fare tali lavori, essere favorito dalla legge.

Quando lungo una cunetta od un fosso di guardia, si riesce ad ottenere coi modi indicati, ed all'occorrenza col sussidio di qualche briglia, che vi possano sviluppare e crescere le erbe, in allora queste costituiscono il migliore e maggiore ostacolo alle corrosioni e convertono i danni in benefizi.

Quando una pendice è soggetta a franamenti, o sbottamenti, non molto profondi, essa viene resa solida e regolare col farla attraversare dalle cunette coll'aggiunta di poche fognature; perchè vengono fuorviate le acque ed interrotti e troncati quei filamenti e tubi sotterranei, i quali ripieni che sieno in circostanze di lunghe pioggie, costituiscono all'estremità inferiore una pressione eguale all'altezza.

Chi per teoria o per pratica riconosce come nelle correnti d'acque al diminuire del volume, o delle pendenze di queste, ovvero all'aumentarsi della sezione delle medesime, diminuiscono in proporzioni assai maggiori i cattivi effetti di dilavamenti e di corrosioni, ed aumenta la filtrazione, facilmente si persuade della grande utilità che si ritrae dall'indicato sistema. Non può essere poi d'ostacolo all'esecuzione la spesa che si va ad incontrare nei movimenti di terra, perchè vi concorre gratuitamente il colono coll'aratro quando vi siano otto o dieci braccianti che paleggino in basso le seccie mosse dai bovi, ripuliscano colla zappa il lavoro, e facciano qualche trasporto di terra a breve distanza. La lavorazione delle cunette costa in media al proprietario cinque centesimi al metro lineare, e quella delle direttrici quindici centesimi. La difficoltà maggiore che si presenta è quella della poca capacità dei proprietari o dei loro rappresentanti per comprendere l'importanza di una tale sistemazione, e per riescire a farne il progetto. Dovrebbero essi riconoscere a colpo d'occhio dove e come condurre le linee, e per assicurarsi delle pendenze dovrebbe essere sufficiente il sussidio di un istrumento geodetico tascabile da fissarsi ad un bastone. Se dovessero essi per tali operazioni ricorrere ad un ingegnere costerebbe più il progetto che l'esecuzione del medesimo, come accade spesso delle cause che si vincono in tribunale. Siano essi, nel mettersi all'opera, d'accordo col colono, col capo degli operai ed anche con qualche altra persona pratica, e se anche gli avverrà di commettere qualche errore, finiranno però sempre col trovarsi soddisfatti delle riforme compiute.

Non sto qui a dimostrare per motivo di brevità, come il sistema delle *direttrici* e delle *cunette* per mettere il suolo a ripiani, ha la sua utilissima applicazione anche

nelle superfici in leggero pendio, ed in particolar modo nelle terre argillose, soggette agli estremi di umidità e di siccità. Con tutto ciò sarà ben difficile che i proprietari si mettano in vasta scala per propria iniziativa a queste radicali innovazioni. Come la legge forestale è a ciò di stimolo per le pendici montane col non assoggettare al vincolo i terreni ridotti a ripiani, così da una legge consimile vi si potrebbe forse eccitare i proprietari in ogni altra località. Giova anche sperare che il nuovo indirizzo degli studi e dell'educazione sia per accrescere il numero delle persone colte, fra quelle che devono dirigere i lavori agricoli, ed in particolar modo fra i possidenti. Giova sperare che i novelli proprietari più capaci, più attivi e quindi con maggiori capitali; senza andare a caccia d'impieghi devoluti ad altri, o rinvestino il denaro in cartelle del debito pubblico, o tentare altre speculazioni somiglianti o più ardite ed insieme più incerte, si mettano alla direzione delle indicate riforme, e di tante altre che ne conseguono. Da ciò ne deriverebbe una sorgente inesauribile di lavoro e di vera prosperità privata e sociale.

Dalla proposta, di una minuta rete di piccolissime strade da farsi nei predi, passiamo ad indicare come si dovrebbe migliorare e completare l'ampia rete stradale della regione, incominciando dalle Marche.

Quando il Regno d'Italia si troverà in migliori condizioni finanziarie, e quando la nostra regione ritrarrà maggiori vantaggi dall'agricoltura e dalle altre industrie; allora non potranno essere sufficienti a soddisfare ai generali bisogni della nazione e delle Marche, le poche ferrovie esistenti. Allora si dovrà aprire la nuova via ferrata Flaminia da Fano a Fossato per Scheggia, della quale è conosciuto l'elaborato progetto dell'ingegnere deputato cav. Bernardino Serafini; come pure si dovrà costruire un'altra ferrovia dal porto di Civitanova per il fiume Chienti a Foligno. Avremmo in tal modo, oltre la linea centrale per la valle Esina, un quadrilatero completo di strade ferrate coi lati paralleli ai confini delle stesse Marche.

Nel proporre una rete di strade nazionali, provinciali e consortili comunali, conviene distinguere nelle Marche, la Marca marittima dalla montana. Rammentandoci che la Marca marittima ha i fiumi paralleli fra loro, i quali si dirigono verso i porti, verso la principale ferrovia e strada del litorale e verso i maggiori centri di popolazione; ne deriva che le strade di maggior importanza, che chiameremo *longitudinali*, sono quelle che seguono l'andamento dei fiumi. Queste debbono correre quasi generalmente lungo la pianura di sinistra del relativo fiume, perchè i versanti di sinistra sono nelle migliori esposizioni e riescono i più produttivi e più popolati. Le longitudinali, che esistono quasi per intero, non dovrebbero avere contropendenze nel senso verso cui si trasportano i maggiori pesi, cioè nella direzione verso la marina; ed al presente si trovano invece in questa direzione le salite del dieci ed anche più per cento, lungo le stesse linee nazionali. Presso i principali fiumi poi alla longitudinale di sinistra conviene aggiungere qualche tronco parallelo sulla pianura di destra con un ponte di allacciamento fra le due linee.

Le strade normali alle longitudinali, che chiameremo *traverse*, giovano alla produzione agricola ed al commercio delle derrate e degli altri prodotti industriali, come i confluenti dei fiumi aumentano il corso principale. Di queste nella Marca marittima ne occorrono tre, cioè una per ciascuna zona, oltre a quella del littorale.

La *traversa* di mezzo che attraversa la zona silicea, dista dal mare di circa quindici chilometri e deve, per essere nei punti intermedî fra i contrafforti e la spiaggia marittima, avere i ponti d'allacciamento sopra ciascun fiume. Essa ha per punto centrale la stazione di Jesi, e da un lato va al fiume Tronto passando nelle vicinanze di Filottrano, Monte Cassiano, Macerata, Pausula, Francavilla, Rapagnano, Grottazulina, Monte Ottone, Casignano ed Appignano. Dall'altro lato va al torrente Conca passando nelle vicinanze di S. Marcèllo, Montalboddo, Corinaldo, Mondavio, Orciano, S. Giorgio, Piaggie, Montemaggiore, Saltara, Mombaroccio, S. Angelo, Monte Gridolfo, Montavio e Saludeccio.

Una seconda traversa interessante dovrebbe compiersi lungo la zona argillosa alla distanza di circa sette chilometri dal mare. Questa ha per punto centrale la stazione di Chiaravalle, e da un lato passa per le vicinanze di Offagna, Osimo, Loreto, Recanati, Montesanto, Civitanova, Sant'Elpidio, Fermo, Monteflore, Ripatranzone e Monteprandone. Dall'altro lato passa per le vicinanze di Montesanvito, Brugnetto, Mondolfo, San Costanzo, Carignano, Ginestreto e San Giovanni in Marignano.

Una terza traversa da compiersi è per la zona calcarea a 22 chilometri circa dal mare ed in prossimità dei contrafforti. Questa ha per punto centrale, la stazione di Serra San Quirico da un lato, e passa pel torrente Esinante ed in prossimità di Apiro, Cupramontana, Treia, Montemelone, Urbisaglia, Santa Vittoria ed Ascoli; dall'altro lato passa nelle vicinanze di Arcevia, Peticchio, Palazzo, Montesecco, San Vito, Isola di Fano, Fossombrone, Isola del Piano, Petriano, Montefabbri; e per la longitudinale del Foglia e per Poggio di Tarquinio giunge a Mercatino Conca.

Lungo le tre indicate traverse esistono molte linee stradali che in qualche modo ne fanno le veci. Ma ne restano ancora diversi tratti da eseguirsi, ed altri non pochi da correggersi per ottenere il completo allacciamento. Lungo la traversa di mezzo esistono quasi tutti i ponti, ed è veramente cosa deplorevole che il Metauro (fiume il quale nelle Marche supera ogni altro, e bagna il maggior territorio in pianura ed in collina), non abbia ancora il tanto sospirato ponte.

Nella Marca montana le strade non hanno abbastanza il carattere distinto di longitudinali e di traverse; poichè le diramazioni dei fiumi cambiano la direzione di quelle e di queste; talchè le une si possono confondere colle altre, e succedersi a vicenda. Però si dovrebbe prolungare le strade per i principali confluenti montani fino ad avvicinarle agli Appennini, ed anche attraversarli per mettersi in comunicazione con l'Umbria e col versante mediterraneo. La longitudinale che dovrebbe a preferenza di ogni altra prolungarsi è quella del fiume Esino per il principale e più diretto confluente di questo fiume, cioè per il Sentino, a cagione dell'avvallamento speciale che nella corrispondente località, come si è detto altrove, presenta il vertice degli Appennini.

Una traversa montana che convien compiere è quella che corrisponde all'avvallamento che si presenta fra i contrafforti e la catena Appennina. Questa ha per punto centrale la stazione di Fabriano, e da un lato passa nelle vicinanze di Sant'Anatolia, Matelica, Camerino, Sarnano, Amandola, Montefortino, Arquata; e dall'altro lato passa in prossimità di Sassoferrato, Serra Sant'Abondio, Frontone, Cagli, Acqualagna, Piobbico, Sant'Angelo, Pian di Meleto, Frontino e Carpegna. L'allontanamento verso ponente,

che già descrissi più sopra, della catena Appennina, fa sì che la superficie montana corrispondente al fiume Metauro sia molto dilatata, e perciò in questa parte occorre una traversa addizionale oltre la indicata. Essa dovrebbe dipartirsi dalla prima alla Acqualagna, e passando nelle vicinanze di Fermignano ed Urbino, condurre sulla longitudinale del fiume Foglia. Passando dalle Marche all' Umbria è da notare che per questa non solo le linee stradali brecciate, ma le stesse ferrovie vennero in parte rimosse dalle migliori località naturali, e corrispondenti ai bisogni dell'agricoltura, delle altre industrie e del commercio. Però, mentre l' Umbria difetta di strade più delle Marche, ha pel contrario una maggior quantità di linee ferroviarie, e per ragioni strategiche si rende molto probabile la linea ferrata del Tevere, la quale porterebbe per sua conseguenza l'altra da Fossato al lago Trasimeno per Gubbio ed Umbertide; come pure ne potrebbe derivare a proseguimento della linea militare, un'altra per il fiume Velino. Pertanto le stazioni delle linee ferrate esistenti e di quelle in progetto, che qui si sono indicate, sarebbero i principali centri dove dovrebbero convergere le strade di maggiore importanza. Qualunque però sia per divenire la futura rete ferroviaria dell'Umbria, resta però sempre vero che i centri principali cui per questa provincia debbono tendere tutte le strade primarie sono le attuali stazioni, e le località dove i confluenti principali raggiungono il fiume primario. Quindi tanto per il Tevere, quanto per i suoi confluenti, le linee stradali dovrebbero continuamente seguire il corso delle acque senza dare luogo a discontinuità e contrapendenze. Laonde il complesso delle linee principali dovrebbe nell'Umbria assomigliare non ad una rete, ma ad una ramificazione, della quale il fusto principale sarebbe il fiume Tevere.

Oltre le indicate linee stradali, ve ne sono tante altre di minore importanza fatte e da correggersi; come ve ne sono altre moltissime, le quali vengono di conseguenza dopo la costruzione di quelle.

ATTI DELLA GIUNTA PER L'INCHIESTA AGRARIA

VOLUME PRIMO — Diviso in 4 fascicoli:

Fasc. I. Proemio del Presidente (conte Stefano Jacini, Senatore del Regno) . . . . . L. 1 —
» II. Comunicazioni dei singoli commissari. — Documenti diversi . . . . . „ 1 —
» III. Processi verbali delle adunanze della Giunta . . . . . „ 1 50
» IV. Generalità sull'Italia agricola . . . . . „ 0 50

VOLUME SECONDO — Diviso in 3 fascicoli:

Fasc. I. Relazione dell'on. commissario, marchese Luigi Tanari, Senatore del Regno, sulla VI circoscrizione (provincie di Forlì, Ravenna, Bologna, Ferrara, Modena, Reggio-Emilia e Parma) . . . . . L. 2 —
» II. Riassunto analitico delle notizie raccolte per la Inchiesta Agraria. — *Allegato alla Relazione sulla VI circoscrizione* . . . . „ 2 —
» III. Monografia del circondario di Borgotaro (signor Rufino Mussi) e del circondario di Vergato (signor ing. Gustavo Zambonini). — *Allegati alla Relazione sulla VI circoscrizione* . . . . . L. 1 —

VOLUME TERZO — Diviso in 2 fascicoli:

Fasc. I. Relazione sulle condizioni dell'agricoltura e degli agricoltori nella IX circoscrizione (provincie di Firenze, Arezzo, Siena, Lucca, Pisa e Livorno) compilata per incarico della Giunta dal cav. Carlo Massimiliano Mazzini . . . . . L. 4 —
» II. Monografia dell'Isola dell'Elba (conte ing. Giulio Pullè). - Il bestiame nel circondario di Montepulciano. (Estratto da monografia del dottor Antonio Bottoni). - La classe agricola nel circondario di Pistoia. (Estratto da monografia del cav. Vittorio Della Nave). — *Allegati alla Relazione sulla IX circoscrizione* . . . . . L. 1 —

VOLUME QUARTO — Diviso in 2 fascicoli:

Fasc. I. Le condizioni dei contadini nel Veneto. - Parte prima della Relazione del commissario comm. Emilio Morpurgo, sulla XI circoscrizione (provincie di Verona, Vicenza, Padova, Rovigo, Venezia, Treviso, Belluno ed Udine) . . . . . L. 2 —
» II. Le condizioni della proprietà rurale e della economia agraria nel Veneto. - Parte seconda della precedente Relazione. L. 2 —

VOLUME QUINTO — Diviso in 2 tomi:

Tomo I. Monografia della provincia di Verona, compilata per cura della R. Prefettura. — Monografia dei distretti di Vicenza, Lonigo e Barbarano (cav. Domenico Lampertico). — *Allegati alla Relazione sulla XI circoscrizione* . . . . . L. 3 —
» II. I distretti di Bassano, Asiago, Marostica e Thiene (dott. G. Carraro). — I distretti di Conegliano, Oderzo e Vittorio (dott. L. Alpago-Novello, dott. L. Trevisi e signor A. Zava). — I distretti di Adria e Ariano in Polesine (signor C. Bisinotto). — *Allegati alla Relazione sulla XI circoscrizione* . . . . . L. 2 —

VOLUME SESTO — Diviso in 2 tomi e 4 fascicoli:

Tomo I. - Fasc. I. Relazione del commissario, conte Stefano Jacini, Senatore del Regno sulla X circoscrizione (provincie di Pavia - meno i circondari di Voghera e di Bobbio - Milano, Cremona, Mantova, Como, Sondrio, Bergamo e Brescia). (*Esaurita la 1ª edizione*). L. 1 50
» Fasc II. Le classi agricole nella provincia di Sondrio (dott. B. Besta). — Il circondario di Breno (prof. G. Sandrini). — Il circondario di Lecco (cav. ing. G. Brini). — Il circondario di Salò (ing. P. Marchiori). — Il circondario di Gallarate (dott. E. Ferrario). — Il circondario di Abbiategrasso (don R. Anelli). — *Allegati alla Relazione sulla X circoscrizione* . . . . . L. 2 50
Tomo II. - Fasc. III. La Lomellina (signor E. Pollini) — Il circondario di Pavia (dott. G. Adami). — Il circondario di Lodi (relatore ingegnere G. Bellinzona). — Il circondario di Cremona (dott. G. Marenghi). — Alcuni capitoli sul circondario di Crema (estratti da monografia compilata da una Commissione presieduta dall'on. comm. P. Donati) — *Allegati alla Relazione sulla X circoscrizione*. L. 3 —
» Fasc. IV. Il circondario di Treviglio (rag. B. Zonca). — Il circondario di Chiari (prof. L. Sandri). — Il circondario di Verolanuova (signor L. Erra). — La provincia di Mantova (prof. E. Paglia). — Il circondario di Casalmaggiore (Comizio agrario di Casalmaggiore). — *Allegati alla Relazione sulla X circoscrizione* . . . . . L. 2 50

VOLUME SETTIMO — Diviso in 2 fascicoli:

Fasc. I. Relazione del commissario comm. Fedele De Siervo, Senatore del Regno, sulla III circoscrizione (provincie di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno) . . . . . L. 1 50
» II. Il circondario di Sora (avv. Mario Mancini). — Il circondario di Vallo della Lucania (ing. Angelo Raffaele Passaro). — *Allegati alla Relazione sulla III circoscrizione* . . . . . L. 1 50

VOLUME OTTAVO — Diviso in 2 tomi e 3 fascicoli:

Relazione del commissario avv. Francesco Meardi, deputato al Parlamento, sulla VII circoscrizione (provincie di Cuneo, Torino, Alessandria, Novara, Piacenza e circondari di Bobbio e Voghera).
Tomo I. - Fasc. I. Condizioni della economia agraria e della proprietà . . . . . L. 2 50
» » II. Condizioni dei contadini - Voti e conclusioni . . . . . „ 2 50
Tomo II. - Fasc. unico. Monografia agraria sul circondario di Susa (prof. Maggiorino Assandro). — Delle condizioni fisiche, morali, intellettuali ed economiche dei contadini in Val d'Aosta (signor Francesco Farinet). — I lavoratori della terra in Val d'Aosta (cav. dottor Pietro Alliod). — Monografia agraria sul circondario di Alba (geometra Lorenzo Fantino). — Monografia agraria sul circondario di Bobbio (cav. dott. Giuseppe Giacoboni) . . . . . L. 1 50

VOLUME NONO — Diviso in 2 fascicoli:

Fasc I. Relazione del commissario comm. Ascanio Branca, deputato al Parlamento, sulla II circoscrizione (provincie di Potenza, Cosenza, Catanzaro, Reggio-Calabria) . . . . . L. 1 50
» II. Monografie agrarie allegate alla Relazione sulla II circoscrizione . . . . . „ 1 50

VOLUME DECIMO — Diviso in 2 fascicoli:

Relazione del commissario dott. Agostino Bertani, deputato al Parlamento, sulla VIII circoscrizione (provincie di Porto Maurizio, Genova e Massa-Carrara).
Fasc. I. Provincie di Porto Maurizio e Genova . . . . . L. 2 50
» II. Provincia di Massa-Carrara . . . . . „ 1 50

VOLUME UNDICESIMO — Diviso in 3 tomi:

Relazione del commissario march. Francesco Nobili-Vitelleschi, Senatore del Regno, sulla V circoscrizione (provincie di Roma, Grosseto, Perugia, Ascoli-Piceno, Ancona, Macerata e Pesaro).
Tomo I. Provincie di Roma e Grosseto . . . . . L. 5 —
» II. Provincie di Perugia, Ascoli-Piceno, Ancona, Macerata e Pesaro . . . . . „ 5 —
» III. Monografie agrarie allegate alla Relazione sulla V circoscrizione . . . . . „ 1 50

VOLUME QUINDICESIMO.

Fasc. I. Relazione finale sui risultati dell'Inchiesta agraria, redatta per incarico della Giunta dal presidente (conte Stefano Jacini) . . L. 1 —

In corso di stampa:

VOLUME DODICESIMO — Diviso in 3 fascicoli:

Fasc. I. Relazione del commissario barone G. A. Angeloni, deputato al Parlamento, sulla IV circoscrizione (provincie di Lecce, Bari, Foggia, Aquila, Chieti, Teramo, Campobasso).
» II. Documenti allegati alla Relazione.
» III. Monografie agrarie.

VOLUME TREDICESIMO - Diviso in 2 tomi e 4 fascicoli:

Relazione del commissario cav. Abele Damiani, deputato al Parlamento, sulla I circoscrizione (provincie di Caltanissetta, Catania, Girgenti, Messina, Palermo, Siracusa e Trapani).
Tomo I. - Fasc. I. Introduzione e Relazione generale.
» » II. Statistica dei beni rurali degli Enti morali per ciascun Ente e per ogni comune.
Tomo II. - Fasc. III. Descrizione per circondario delle condizioni dell'agricoltura e delle condizioni economiche, sociali e morali della classe agricola.
» » IV. Statistiche agrarie.

VOLUME QUATTORDICESIMO.

Fasc. I. Relazione del commissario comm. Francesco Salaris, deputato al Parlamento, sulla XII circoscrizione (provincie di Cagliari e Sassari).